

## PRESS RELEASE

2026年6月10日  
グランドニッコー東京 台場

北海道産牛のローストビーフや釧路名物・勝手丼を堪能

北の大地の味覚が集結する夏限定buffet

グランドニッコー東京 台場

GARDEN DINING『北海道フェア』

提供期間：2026年7月3日（金）～9月27日（日）

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 総支配人：塚田 忠保）は、緑と光が溢れる開放的なbuffetレストラン「GARDEN DINING」にて、食の宝庫・北海道の味覚と名物グルメを楽しむ『北海道フェア』を2026年7月3日（金）～9月27日（日）の期間限定で開催いたします。



本年の「北海道フェア」では、北海道各地に根付く多彩な食文化をbuffetスタイルでお楽しみいただけます。北海道産牛のローストビーフや釧路名物「勝手丼」、札幌発祥のスープカレー、札幌・旭川ラーメンなど、北の大地ならではの味覚を取り揃えました。

はじめに、お一人様につき一皿限定でご提供する「北海道産殻付きホタテの浜焼きスタイルバター醤油の香り」は、ホタテの濃厚な旨味と、食欲をそそるバター醤油の香りが広がる一品です。シェフサービスの「北海道産牛のローストビーフ」は、丁寧な火入れにより引き出された赤身の旨味をご堪能

能いただけます。ご自身でお好みの具材を組み合わせる「勝手丼」や「札幌スープカレー」、さらに、味噌・醤油の2種類の味わいを揃えた「北海道ラーメン」など、buffetならではの楽しみ方が広がるメニューも充実しています。北海道の野菜を濃厚なチーズに絡めて味わう「北海道産野菜のチーズフォンデュ」は、野菜の甘みやチーズのコクが重なる満足感のある一品です。

デザートには、北海道産のクリームチーズを使用した「キャラメルチーズケーキ」や、口どけのよい「北海道産マスカルポーネチーズのティラミス」などが登場。さらに、北海道産ハスカップを使用した「パウンドケーキ」など、食後のひとときに心を満たすスイーツが並びます。

夏の北海道を旅するような、北の大地が育んだ多彩な味わいを心ゆくまでお楽しみください。

## 【GARDEN DINING「北海道フェア」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・北海道産殻付きホタテの浜焼きスタイルバター醤油の香り
- ・北海道産牛のローストビーフ
- ・釧路名物「勝手丼」
- ・札幌スープカレー
- ・北海道ラーメン（札幌味噌ラーメン/旭川醤油ラーメン）
- ・アスパラガスのフリット
- ・カラフルトマトと北海道産モッツアレラチーズのマリネ
- ・昆布だし香る鮭の味噌マヨネーズ風ちゃんちゃん焼き
- ・北海道産野菜のチーズフォンデュ
- ・北海道産クリームチーズのキャラメルチーズケーキ
- ・北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
- ・北海道産ハスカップのパウンドケーキ
- ・塩キャラメルケーキ

・期間：2026年7月3日（金）～9月27日（日）の金・土・日・祝日

・提供場所：グランドニッコー東京 台場 1階「GARDEN DINING」

・提供時間：

ランチ 11：30-15：00（ラストオーダー 13：30）

ディナー 17：30-21：00（ラストオーダー 19：30）

・料金：

ランチbuffet 平日¥5,800 / 土・日・祝日¥7,300

ディナーbuffet 平日¥7,800 / 土・日・祝日¥8,800

・ご予約・お問い合わせ：

レストラン総合案内 03-5500-4550（受付時間 10：00～18：00）

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。

最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>



## 【Grandニッコー東京 台場の施設概要】

- 所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1  
敷地面積 : 20,870 m<sup>2</sup> (6,313 坪)  
ホテル : 地下3階 地上30階  
延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup> (37,507 坪)  
施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー9カ所、ウエディングチャペル  
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー ほか  
アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分  
電話番号 : 03-5500-6711 (代表)  
公式サイト : <https://www.tokyo.grandnikko.com/>

### <Grandニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

#### 東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

#### <報道関係者の方からのお問い合わせ先>

Grandニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 白銀・豊永・長谷川

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

#### <一般の方からのお問い合わせ先>

Grandニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)