

PRESS RELEASE

2026年8月3日
グランドニッコー東京 台場

阿波の豊かな風土が育む食材と
郷土の食文化を五感で味わう美食の旅
グランドニッコー東京 台場
『ガストロノミープラン ～徳島フェア～』
2026年9月1日（火）より提供開始

「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、「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、『ガストロノミープラン ～徳島フェア～』を2026年9月1日（火）～11月30日（月）の期間限定で開催いたします。



グランドニッコー東京 台場では、各地の食材と食文化に向き合い、その土地ならではの背景や価値を料理として表現する「ガストロノミープラン」を展開しています。

今回の舞台は、豊かな山々と清流、鳴門海峡が育む海の幸・山の幸に恵まれた徳島県。シェフが実際に現地を訪れ、生産者との交流を通じて厳選した旬の食材を用い、徳島が誇る豊かな食文化を、それぞれのレストランの個性を活かした技法で表現しました。阿波尾鶏や阿波牛、鳴門鯛をはじめとする徳島を代表する食材や、地域に根付く郷土の味わいを取り入れたコース料理は、一皿ごとに土地の風土や文化、季節の魅力を感じていただけます。

グランドニッコー東京 台場は、本プランを通じて、国内外のお客様に徳島の食文化や風土の魅力を、一皿一皿を通してご体感いただける機会を提供してまいります。

【ガストロノミープラン～徳島フェア～概要】

- ・ 提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）
※フェア期間中、The Grill on 30th のコースと
鉄板焼 銀杏は期間でメニューが異なります。〈前半は 10 月 15 日（木）まで〉
- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場
30 階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2 階「中国料理 桃李」
- ・ ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）

■鉄板焼 銀杏「徳島コース」

豊かな海と山に育まれた徳島県の食材を、鉄板焼ならではの技法とシェフの感性で一つのコースへと昇華させました。鱧や鳴門鯛、阿波尾鶏、とくしま三ツ星ビーフ、阿波牛など徳島を代表する食材に加え、すだちや柚香（ゆこう）味噌、なると金時など地域ならではの味覚を取り入れ、それぞれの食材が持つ魅力をさらに引き出しながら特別な一皿に仕立てています。なかでも、「とくしま三ツ星ビーフ 内ももの焼霜造り」や、旨みを凝縮した「阿波牛 熟成サーロインの鉄板焼 藍塩を添えて」は、このコースを象徴する一皿。締めには柚香味噌香るガーリックライス、デザートにはなると金時を使用し、前菜からデザートまで、徳島の豊かな風土と食文化を五感で味わえる鉄板焼コースに仕上げました。

料金：¥25,000

提供時間：平日・日曜 17：30～21：30（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～22：00（ラストオーダー 20：30）



<メニュー内容／前半>

- ・ 徳島県産鱧の「藍」のお澄まし
- ・ とくしま三ツ星ビーフ 内ももの焼霜造り
- ・ 阿波尾鶏の冷製茶碗蒸し
- ・ 天然鳴門鯛と鳴門わかめの鉄板蒸し ポン酢ジュレを添えて
- ・ 阿波牛 熟成サーロインの鉄板焼 藍塩を添えて
- ・ 徳島県産「柚香（ゆこう）味噌」香るガーリックライス
- ・ すじ青のりの赤だし
- ・ なると金時の饗宴 だら焼き仕立てとアイスクリーム

<鉄板焼 銀杏>

臨場感のあるシェフのパフォーマンスと共に素材の息吹に酔いしれることができる。日本全国各地から四季折々の食材が集まる国際都市「TOKYO」で、移ろう四季をお皿の上で表現したいという想いから、「東京で四季を感じる」を料理コンセプトに掲げています。

料理長 平塚 章典のコメント

徳島県の「食」と言えば浮かんでくる鳴門鯛、鰹、なると金時、すだちなどの上質で多彩な食材の潜在的なところをより高め、それを演出し、コース一皿一皿に作り手の思いと、食材の尊さを詰め込んでおります。

徳島県と繋がった焼き手一人一人がそれをお伝えするために、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



■The Grill on 30th「徳島コース」

鰹や鳴門鯛などの徳島の豊かな海の幸をはじめ、阿波尾鶏やとくしま三ツ星ビーフなど山海の恵みを取り入れ、素材本来の味わいを引き出すグリル料理に仕立てました。鳴門海峡の渦潮をイメージしたカルパッチョや、異なる食感を楽しめる「徳島県産れんこんと白味噌のカプチーノ仕立て」、「徳島県産鰹と翡翠茄子のグリル すじ青のり香るナージュ仕立て」など、素材の個性を活かした一皿をご用意。メインには、上質な脂の旨みと力強い赤身の味わいを併せ持つとくしま三ツ星ビーフを、徳島の旬野菜や柚子もろ味噌と共にご堪能いただけます。今回は¥18,000と¥14,000の2種類のコースをご用意し、前菜からデザートまで余すことなく徳島の食材を取り入れた、The Grill on 30thならではのガストロノミーコースに仕上げました。また、アラカルトメニューとして、阿波が誇るブランド肉三種を贅沢に味わえるグリルの盛り合わせ「徳島三大ブランドミートプラッター」をご用意。それぞれの肉が持つ旨味や食感を引き立てるよう丁寧に焼き上げ、仕上げには徳島産のすだちをたっぷりと絞り、爽やかな香りと酸味が肉の味わいを一層引き立てています。

料金：¥18,000・¥14,000

提供時間：平日・日曜 17：30～21：00（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～21：30（ラストオーダー 20：30）



< ¥18,000 メニュー内容／前半 >

- ・天然鳴門鯛と鳴門わかめのカルパッチョ すだちの香り
- ・阿波尾鶏のバロティヌ マスタード風味のサバイヨンソース
- ・徳島県産れんこんと白味噌のカプチーノ仕立て
- ・徳島県産鰻と翡翠茄子のグリル すじ青のり香るナージュ仕立て
- ・とくしま三ツ星ビーフ フィレ肉のグリル 徳島県産季節野菜を添えて
- ・なると金時と阿波和三盆の黒糖モンブラン 徳島県産ゆこうの香り

< ¥14,000 メニュー内容 >

- ・阿波尾鶏のバロティヌ マスタード風味のサバイヨンソース
- ・ビーツのポタージュ
- ・徳島県産コショウダイのグリルスだちブルブランソース
- ・とくしま三ツ星ビーフ サーロインのグリル 徳島県産季節野菜を添えて
- ・マロン香るチーズケーキ

■徳島三大ブランドミートプラッター／¥13,000

- ・とくしま三ツ星ビーフのグリル
- ・阿波尾鶏もも肉のグリル
- ・阿波美豚 肩ロースのグリル
- ・徳島県産ポークソーセージ
- ・徳島県産季節野菜のグリル
- ・フライドポテト
- ・ビアシンケンを添えたシーザーサラダ



< The Grill on 30th >

食材をあるがままに活かすグリル料理を、上品かつ彩り豊かに盛り付けてご提供します。世界各国の厳選された食材と豊富なワインが奏でるハーモニーを、時間によって表情を変える景色とともにご堪能いただけます。

料理長 村上 幸司のコメント

春と秋に開催される産地フェアを中心に、地域の魅力を伝える料理づくりに取り組んでいます。

徳島の食材は、その豊富な種類と品質の高さに大きな魅力を感じており、素材本来の味わいを最大限に引き出すグリル調理を通じて、徳島ならではの食の魅力を多くのお客様にお届けし、地域の魅力を広く発信していきたいと考えています。



■中国料理 桃李「徳島コース」

徳島が誇る山海の食材を、中国料理ならではの多彩な技法で一つのコースへと仕立てました。足赤海老や鳴門鯛などの海の幸をはじめ、神山鶏や阿波尾鶏、阿波牛など、徳島を代表する食材を随所に取り入れ、それぞれの素材の持ち味を引き出しています。前菜やふかひれ蒸しスープ、香味揚げ、肉料理など、一皿ごとに異なる調理法で徳島食材の魅力を表現。締めには徳島ラーメン、デザートには柚

香やなると金時の揚げ饅頭など徳島ならではの味覚を取り入れた、伝統的な中国料理の技法を通して、山海の恵みと豊かな食文化を味わえる桃李ならではのガストロノミーコースです。なお、本コースはランチ・ディナー共に提供し、一部メニューはお好みに合わせて選べるプリフィックススタイルにアレンジ。徳島の多彩な食材と中国料理の技法が織りなす味わいを、お好きな組み合わせでお楽しみいただけます。

料金：¥11,000～

提供時間：＜ランチ＞

11：30～15：00（ラストオーダー 14：30）

＜ディナー＞

平日・日曜 17：30～21：00（ラストオーダー 20：00）

土曜・祝前日 17：30～21：30（ラストオーダー 20：30）



＜メニュー内容＞

- ・徳島六彩冷菜盛り合わせ
徳島県産足赤海老の香り茹で／紋甲イカの味噌焼き／徳島県産金時豚の叉焼／
くらげの冷菜／徳島県産鱧の湯引き すだちを添えて／鳴門わかめの胡麻和え
- ・徳島県産神山鶏ととこぶし入りふかひれ蒸しスープ
- ・阿波尾鶏の広東風香味揚げ すだち塩と油淋ソースを添えて
- ・天然鳴門鯛の蓮の葉包み 豆鼓醬蒸し
- ・徳島ラーメン 桃李スタイル
- ・徳島県産ゆこうゼリーとなると金時の揚げ饅頭

＜プリフィックスメニュー＞

※上記メニューより肉料理・魚料理・デザートをお好みでご変更いただけます。

- ・阿波美豚とトマトの甘酢生姜炒め + ¥1,000
- ・のべ牧場産阿波牛サーロインのソテー 徳島コンディメント添え + ¥2,000
- ・徳島県産舌平目の小松菜巻き 柚子香るソース + ¥1,000
- ・徳島県産サバフグの阿波すず香味噌炒めと椎茸の白身魚すり身揚げ + ¥2,000
- ・なると金時プリン 季節のフルーツ添え + ¥500

＜中国料理 桃李＞

モダンなデザインとトラディショナルなデザインの対比の意外性と新しさが調和した、現代中国料理レストラン。伝統の中国料理に磨きをかけながら時代のニーズに応え進化させた料理の数々をお楽しみいただけます。

料理長 沖山 邦久のコメント

徳島県の食材は主に関西圏で消費されており、関東のお客様には馴染みがあまりないようですが、海産物、農産物共に魅力的な食材の宝庫とも言える産地です。その食材の力をできる限り引き出し、特別コースをご用意しましたので、是非とも皆さんに召し上がっていただきたいと思います。



■徳島県産の美酒

徳島の豊かな食文化をより深く楽しんでいただけるよう、料理と相性の良い徳島県産の日本酒やクラフトビールを3店舗にてご用意します。徳島の風土が育んだ個性豊かな味わいを取り揃え、山海の恵みを活かした料理とのペアリングをお楽しみください。

<日本酒> 1合 ¥1,900～

- ・芳水 淡遠 純米吟醸
- ・純米吟醸 鳴門鯛 雄町
- ・御殿桜 純米吟醸
- ・純米吟醸 鳴門鯛 LED



<クラフトビール> 各 ¥1,800

- ・KAMIYAMA BEER BARLEY MOON
- ・KAMIYAMA BEER DAY DREAMER
- ・KAMIYAMA BEER SHIWASHIWA ALE



※日本酒は商品により金額・提供内容が異なります。

※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/>

■ガストロノミー体験「徳島コース」付き宿泊プラン

3店舗の中からお好みの「徳島コース」が選べる特別プラン。旬の美味を味わう、期間限定の特別な美食ステイをお楽しみください。

- ・客室：エグゼクティブフロア／プレミアフロア／レギュラーフロア
- ・料金：1名様 ¥56,300～（消費税・サービス料・宿泊税込）

<ご予約・お問い合わせ>

03-5500-4500（宿泊予約）



■対象コースをお召し上がりいただいた方から抽選でプレゼント

阿波の豊かな風土が育んだ厳選食材の数々をご堪能いただいた皆様へ、徳島を彩る「旅」のひとつときをご用意いたしました。対象コースをお召し上がりいただいた方の中から、抽選で 5 組 10 名様に徳島県内の主要ホテル・旅館でご利用いただける「2 万円分の宿泊券」が当たります。東京で出逢った徳島の魅力を、ぜひ次は現地でご体験ください。

協力：徳島県旅館ホテル生活衛生同業組合

※宿泊対象期間：2026 年 12 月中旬～2027 年 3 月末

※年末年始（12 月 29 日～1 月 3 日等）および満室日など、一部ご利用いただけない日がございます。

※ご当選された方には、ホテルより当選通知およびご利用方法をご案内いたします。

【協力】

■徳島県



徳島は四国の東部に位置しており、標高 1,995m を誇る「剣山」を擁し、県土の 8 割を占める緑深い山々、日本三大暴れ川のひとつである

「一級河川 吉野川」、その恵みがもたらす肥沃な土壌、播磨灘・紀伊水道・太平洋からなる多様な漁場。豊かな自然に育まれた「徳島の食」は、まさに「食の宝島」といった多彩さを誇ります。

ぜひ、徳島の食の魅力を体感してください。

■徳島県知事のご挨拶

こんにちは！徳島県知事の後藤田正純です。

この度、グランドニッコー東京 台場におきまして、徳島県の豊かな食の魅力を存分に詰め込んだ「ガストロノミープラン ～徳島フェア～」が開催されますことを、大変嬉しく思っております。

「ガストロノミープラン ～徳島フェア～」の実現に向け、シェフをはじめとするホテルスタッフが徳島各地の生産現場に足を運び、食材のルーツや作り手の情熱を直接肌で感じながら、一流の食材を厳選していただきました。

渦潮の激流が育んだ海の幸、丹精込めて育てられたブランド肉、そして肥沃な土壌と太陽の恵みをうけた野菜や果物。「食の宝島」徳島が誇る「本物の味」と、生産者の思いが織りなす「物語」を、ぜひこの機会に心ゆくまでご堪能ください！

徳島県知事 後藤田 正純

【グランドニッコー東京 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 ² (6,313 坪)
ホテル	： 地下 3 階 地上 30 階
延床面積	： 123,775 m ² (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 2 カ所 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/

<グランドニッコー東京 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>

グランドニッコー東京 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

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)