GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2026年9月7日
グランドニッコー東京 台場

旬の味覚を贅沢に味わう、秋ならではの美食が勢ぞろい

グランドニッコー東京 台場

GARDEN DINING『秋のプレミアム収穫祭』

～国産牛ローストビーフ・松茸・サーモン・いくら～

提供期間：2026年10月2日（金）～11月29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ブッフェレストラン「GARDEN DINING」にて、秋の味覚を存分に楽しめる「『秋のプレミアム収穫祭』～国産牛ローストビーフ・松茸・サーモン・いくら～」を、2026 年 10 月 2 日（金）～11 月 29 日（日）の金・土・日・祝日限定で開催いたします。

本フェアでは、シェフサービスで提供する「国産牛ローストビーフ」や、こぼれるほどのいくらをお好みで盛り付けて楽しむ「鮭といくらの海鮮丼 ひつまぶしスタイル」、秋の味覚を代表する「松茸ご飯」など、食欲の秋にふさわしいメニューが登場します。

シェフが目の前で切り分ける「国産牛ローストビーフ」は、国産牛もも肉の旨味を存分に味わえるGARDEN DINING 自慢の一皿。「松茸ご飯」は、秋ならではの豊かな香りをお楽しみいただけます。

「鮭といくらの海鮮丼 ひつまぶしスタイル」は、こぼれるほどのいくらをお好みで盛り付けて味わったあと、だしをかけてお茶漬けに。ひとつの丼で二つの味わいをお楽しみいただけます。

さらに、ディナーでは、お一人様につき一皿限定で「秋鱧と松茸のスープ仕立て カルタファタ包み焼き」を提供します。魚介と白だしの風味を合わせた滋味深いスープに、秋鱧と松茸を合わせ、透明な耐熱フィルムで包み焼きにした一品です。素材の香りと旨味を逃さずにテーブルまでお届けいたします。そのほか、かぼちゃや栗、戻り鰹、秋鱧など、旬を迎えた秋の食材を使ったメニューも多彩にご用意しています。

デザートには、秋スイーツの定番の「紫芋のモンブラン」や、甘みのあるかぼちゃをこんがりと焼き上げた「かぼちゃのバスクチーズケーキ」、洋梨のコンポートにスポンジとチョコレートソースを添えた「洋梨のベルエレーヌ風」など、食欲の秋にぴったりのラインアップが揃います。

松茸の豊かな香り、国産牛の旨味、いくらの華やかさなど、秋の恵みをふんだんに盛り込んだ料理の数々をブッフェスタイルで心ゆくまでご堪能ください。

【GARDEN DINING「秋のプレミアム収穫祭」概要】

＜メニュー内容（一部抜粋）＞

・秋鱧と松茸のスープ仕立て カルタファタ包み焼き
※スペシャルディッシュとしてお一人様につき一皿ご提供
（ディナータイム限定）
・国産牛ローストビーフ
・松茸ご飯
・鮭といくらの海鮮丼 ひつまぶしスタイル
・かぼちゃのキッシュ
・真鱈のコトリヤード ブルターニュ風
・戻り鰹のたたき
・秋刀魚と里芋のテリーヌ（ディナータイム限定）
・紫芋のモンブラン
・かぼちゃのバスクチーズケーキ
・洋梨とミルクチョコレートのムース
・洋梨のベルエレーヌ風

・提供期間：2026 年 10 月 2 日（金）～11 月 29 日（日）
※金・土・日・祝日限定
・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）
・提供場所：グランドニッコー東京 台場 1 階「GARDEN DINING」
・料金：
ランチブッフェ　平日￥6,000 ／土・日・祝日￥7,800
ディナーブッフェ 平日￥8,000／ 土・日・祝日￥9,500
・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/

【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 ㎡（6,313 坪）
ホテル	：	地下 3 階 地上 30 階
延床面積	：	123,775 ㎡（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/

＜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）