



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2023年8月9日

グランドニッコー東京 台場

ぶどうの食べ比べやシャインマスカットの蒟蒻ゼリーなど  
美食の秋を満喫する豪華デザートbuffet付きご褒美ランチ  
グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th  
「秋のプリフィックスランチ」  
2023年9月1日（金）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 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、ホテル最上階から東京湾の美しい景色を望む「The Grill on 30th」にて、2023年9月1日（金）より秋の味覚満載のデザートbuffetがお楽しみいただける「秋のプリフィックスランチ」を提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、好みにあわせて選べる前菜、スープ、メインディッシュに加えて、豪華なデザートbuffetを楽しめる「プリフィックスランチ」を提供しています。

9～11月は人気のデザートbuffetにて、巨峰やデラウェアなどみずみずしい6種類のぶどうの食べ比べがお楽しみいただける「ぶどう狩り」のコーナーをご用意しました。また秋の味覚である栗を使用したモンブランやかぼちゃのプリン、安納芋アイスなどのほか、お一人様1個限定で、大粒で糖度の高いシャインマスカットを贅沢に使用した蒟蒻ゼリーもご提供します。

前菜の「豚肉と栗のパウンドケーキ カルヴァドスクリーム りんごペースト添え」は、豚挽肉とベーコンを、ほんのり甘みのある栗と一緒にパウンドケーキの生地に盛り込みました。塩気と甘みのバランスが絶妙な生地と、爽やかなりんごの風味が織りなすハーモニーをご堪能ください。メインディッシュの「カマスのヘーゼルナッツ入りパン粉焼き タブナードソース」は、旬の柔らかくホクホクとしたカマスに、食感の異なるヘーゼルナッツのパン粉をまとわせ香ばしく炙り焼きにしました。ニンニクが効いたアンチョビと黒オリーブベースの香り高いタブナードソースとともにお楽しみください。

お好みにあわせて選べる料理と、旬の味覚を味わい尽くすデザートbuffetで、美食の秋をお楽しみください。

## 【The Grill on 30th 「秋のプリフィックスランチ」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

#### 【前菜】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・スモークサーモン、エビ、フィジリのクレープロール 洋梨ソース
- ・豚肉と栗のパウンドケーキ カルヴァドスクリーム りんごペースト添え

#### 【スープ】

- ・さつま芋と人参の冷製ポタージュ
- ・根菜とソーセージのポトフ風スープ

#### 【メインディッシュ】

- ・カマスのヘーゼルナッツ入りパン粉焼き タブナードソース
- ・骨付き鶏モモ肉のコンフィ チミチュリソース
- ・ラムバーグのグリル シャスールソース
- ・アトランティックサーモンのグリル グリビッシュソース
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・牛サーロインのグリル 赤ワインソース +¥1,200
- ・オマール海老とホタテ貝柱のグリル エスカルゴバターソース +¥1,200

#### 【追加メニュー】

- ・締めのおムライス トリュフソース ～白と黒～ +¥1,200  
※白いソースか、黒いソースをお選びいただきます。



### <秋の収穫祭デザートbuffetメニュー内容>

※内容が変更になる可能性があります。

#### 【ぶどう狩り】

6種のぶどう食べ比べ

#### 【ケーキ】

ぶどうと洋梨のケーキ／巨峰のムース／ぶどうのシャルロット  
パンプキンムース／スイートポテト／マロンカスタード  
マロンショコラ／りんごのタルト

#### 【グラスデザート】

シャインマスカットの蒟蒻ゼリー ※お一人様1個限定  
かぼちゃプリン／柿のパンナコッタ／モンブラン

#### 【アイス&シャーベット】

安納芋アイス／ラムレーズンアイス／エスプレッソクッキーアイス  
チョコミントアイス／マロンアイス／巨峰シャーベット



- ・期 間：2023年9月1日（金）～11月22日（水）
  - ・提供場所：グランドニッコー東京 台場 30階「The Grill on 30th」
  - ・提供時間：11：30～14：30（L.O.）※100分制
  - ・料 金：平日¥6,000 土・日・祝日¥7,000
  - ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内（03-5500-4550）
- ※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。



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 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ヶ所、ウエディングチャペル  
2ヶ所、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 : [www.tokyo.grandnikko.com](http://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 原・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 MAIL : [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto: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)