

PRESS RELEASE

2024年6月3日
グランドニッコー東京 台場

毎年大好評のハワイフェアがグレードアップ！
ハワイアンフードをお好きなだけ堪能できるbuffetに加え、
フラダンスショーやハワイアンキルト教室も開催
グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING
『ハワイフェア』
提供期間：2024年7月19日（金）～9月1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 代表取締役社長 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、2024年7月19日（金）～9月1日（日）の期間中にハワイの定番ローカルフードをご堪能いただけるbuffetを提供いたします。

また、毎年人気の「フラダンスショー」や今年初の開催となる「ハワイアンキルト教室」を実施いたします。



お台場でハワイ気分を楽しめると毎年大人気のbuffetでは、ハワイ発祥のローカルフードのほか、GARDEN DINING ならではのアレンジが施されたハワイアンメニューを多数提供いたします。

メインメニューには定番の「ガーリックシュリンプ」や「アヒポキ」、きのこ入りデミグラスソースまたはスパシーなココナツカレーソースでご堪能いただける「ロコモコ」など、バリエーション豊かなラインアップを取り揃えました。その他、ハワイで高級魚として扱われるシイラにマカダミアナッツバターを乗せ、コク深く仕上げた「マヒマヒのマカダミアナッツバター焼き」や、ハワイで好んで食べられている辛口ソーセージ・ポチキと合わせてお召し上がりいただく「ハワイアン風バナナとポチキの冷製スープ」など、日本ではなかなか味わうことのできないハワイアンテイストな料理の数々をご堪能いただけます。

シェフサービスでは、GARDEN DINING のbuffetに欠かせないローストビーフを2種、提供いたします。今回は定番のグレービーソースのほか、マウイオニオン&パパイヤシードのハワイアンソースをご用意しました。ハワイフェアならではのトロピカルなローストビーフをお楽しみください。

デザートには、再流行と話題沸騰中の「アサイーボウル」のほか「マンゴーケーキ」や「クルミとマカダミアナッツのケーキ」など南国らしいスイーツが並びます。

また例年好評の「フラダンスショー」を今年も実施し、ハワイからお招きしたキャロル・ハルヨ氏を含むフラダンサーの熱狂的なパフォーマンスをお届けします。

さらに、今年にはハワイアンキルトデザイナーとして国内外でご活躍されている島田桃子氏を講師にお迎えし、「ハワイアンキルト教室」も開催いたします。キルト教室で作品を作り上げた後には、島田さんと食事を楽しみながら親交を深めていただくことができる、ハワイ好きの方には堪らない体験を提供します。

グランドニッコー東京 台場で開催される様々なイベントを通して、まるでハワイにいるような素敵なひと時を過ごしてみたいかをご紹介します。

【GARDEN DINING「ハワイフェア」概要】

<メニュー内容（一部抜粋）>

- ・サーモンのロミロミ風スモークソルト
- ・マグロとアボカドのアヒポキ
- ・ハワイアン風バナナとポキの冷製スープ
- ・ガーリックシュリンプ
- ・マヒマヒのマカダミアナッツバター焼き
- ・ロコモコとスパイシーココナツカレー&サフランライス
- ・オーストラリア産サーロインのローストビーフ
- ・国産牛モモ肉のローストビーフ（ランチ限定）
- ・アサイーボウル
- ・クルミとマカダミアナッツのケーキ
- ・ブラウニーココナツ飾り

- ・期 間：2024年7月19日（金）～9月1日（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（金・土・日・祝日） 11：30～14：30（L.O.）
ディナー（金・日・祝日） 17：30～20：30（L.O.）
ディナー（土） 17：30～21：00（L.O.）

- ・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/>



【フラダンスショー概要】

- ・日程：2024年7月20日（土）、27日（土）、8月17日（土）、31日（土）
- ・時間：18:00～18:20、20:00～20:20 各回 20分程度
- ・料金：無料
- ・場所：GARDEN DINIING 店内

<出演者のご紹介>

キャロル・ハルヨ

1999年、フラを学ぶためにハワイへ移住。2000年～2003年まで、フラ・ハラウ・オ・カムエラ（ハワイ名門フラスタジオ）の選抜チームの一員として、フラ界のワールドカップとも言われる“メリーモナークフラ大会”へ出場し、4年連続優勝を経験。恩師（パレカ・レイナアラ・マトス）死去後、2003年の大会出場を最後に独立し、HPOWER Co.をハワイに設立。天性のダンスセンスに恵まれ、本場ハワイをはじめ、ワールドワイドにフラパフォーマーとして活動。TVドラマやCMフラ監修、地方セミナー、講師育成、イベントオーガナイズ、ボディベース・トレーナー、タレントとして活躍の場を広げる。その活躍ぶりは、テレビ東京「ソロモン流」でもフューチャーされる。



【ハワイアンキルト教室概要】

- ・日程：2024年7月27日（土）、8月31日（土）
- ・時間：11:30～15:00
(11:30～13:00 キルト教室、13:00～15:00 先生を囲んで食事)
- ・人数：20名
- ・料金：8,800円
- ・場所：GARDEN DINIING 店内

<講師のご紹介>

島田桃子

1974年2月生まれ、新潟県在住。2003年に大妻女子大学短期大学部家政科服飾文化コース卒業。学生時代にハワイ旅行のお土産として買い集めていたことをきっかけにその魅力にハマリ、持ち前の好奇心と行動力で単身ハワイへ移住。ジョン・セラオ、メアリー・シーザーに師事。2010年メアリー・シーザー認定イリマインストラクター取得。現在はハワイアンキルトデザイナーとして、伝統を守りながら現代の感性や手法を取り入れ DMM オンラインサロンを使い日本国内だけでなく海外のキルターにも指導している。



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

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)