

## PRESS RELEASE

2024年10月16日  
グランドニッコー東京 台場

和牛のローストビーフや海の幸など、贅沢な冬のごちそうを堪能  
開放的な空間で特別なクリスマスを  
グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING  
「クリスマスディナーbuffet」  
提供期間：2024年12月24日（火）、12月25日（水）

「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ホテル内のbuffetレストラン「GARDEN DINING」にて、「クリスマスディナーbuffet」を2024年12月24日（火）、12月25日（水）の2日間限定で提供いたします。また、2024年12月6日（金）～12月22日（日）の期間の金・土・日曜日と23日（月）には、「アーリークリスマスbuffet」を用意いたします。



GARDEN DINING の「クリスマスディナーbuffet」では、上質な食材をふんだんに使用した、クリスマスを彩る華やかなメニューを提供いたします。

シェフサービスでは「和牛もも肉のローストビーフ」に加え、脂の甘さと深い旨味が特徴の鴨胸肉「マグレカナルのポワレ」をご堪能いただけます。2種のソースと、トリュフ仕立てのクリーミーマッシュポテトと一緒に楽しみください。「海の幸のセビーチェ・リース仕立て いくら飾り」は、タコ、海老などのシーフードとたまねぎをライム果汁でマリネしたさっぱりとした味わいで、クリスマスらしい華やかな見た目に仕上げました。昨年ご好評をいただいた「白身魚と蟹のボンファン」は、白身魚と蟹を白ワインで蒸しあげてこんがり焼き色を付けた、旬の海の幸の旨味を存分にお楽しみいただける一品です。そのほか「真鯛と帆立のポワレ デュグレソース」や「バベットのグリル、トリュフ香るセロリラヴピューレとゴボウベルシーソース」など、贅沢な食材を惜しみなく使用した冬のごちそうメニューを取り揃えました。

デザートは、甘酸っぱいラズベリージャムとクリームで仕立てた「ノエルラズベリー」をはじめ、王道の「いちごのショートケーキ」やクリスマスカラーに彩られた「ラズベリーゼリーピスタチオシャンティ」、フルーツのコンポートとカスタードクリームを合わせ焼き上げた温かなデザート「フルーツグラタン」など、クリスマスにぴったりの見た目にも楽しいラインアップをご用意しました。

クリスマス気分を盛り上げるグランドニッコー東京 台場のbuffetで、1年に1度の特別なお食事をお楽しみください。

### 【GARDEN DINING「クリスマスディナーbuffet」概要】

#### <メニュー内容（一部抜粋）>

##### 【シェフサービス】

- ・マグレカナルのポワレ
- ・和牛もも肉のローストビーフ

##### 【冷製料理】

- ・マグレカナルとフォアグラムースブリュレ・ペリグーソース
- ・海の幸のセビーチェ・リース仕立て いくら飾り
- ・生ハムといちご・ブッラータのカプレーゼ

##### 【温製料理】

- ・ビスク・ド・オマール
- ・白身魚と蟹のボンファン
- ・真鯛と帆立のポワレ デュグレソース
- ・バベットのグリル、トリュフ香るセロリラヴピューレとゴボウベルシーソース

##### 【デザート】

- ・ノエルラズベリー
- ・いちごのショートケーキ
- ・ラズベリーゼリーピスタチオシャンティール

- ・期 間：2024年12月24日（火）、12月25日（水）
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場1階「GARDEN DINING」
- ・提供時間：ディナー 17：30～21：00（L.O.）
- ・料 金：ディナーbuffet ¥12,000
- ・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）



### ひと足先にクリスマス気分を堪能！「アーリークリスマスbuffet」も開催

12月6日（金）より、心躍るホリデーシーズンをひと足早くお楽しみいただけます。こだわりの真空低温調理で柔らかく仕上げた「和牛もも肉&オーストラリア産サーロインのローストビーフ」をシェフサービスでご用意するほか、「生ハムとイチジク・クリームチーズのタルト」「白身魚のボンファン」など冬の味覚を楽しめます。さらに「ノエルショコラ」などのクリスマスデザートも提供いたします。



- ・開催日：2024年12月6日（金）～12月22日（日）の金・土・日曜日および12月23日（月）
- ・料 金：ディナーbuffet ¥10,000

※いずれもシニア料金、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。

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、ウェディングチャペル  
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 : <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 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)