

## PRESS RELEASE

2024年12月5日  
グランドニッコー東京 台場

ふっくらとした優しい味わいの「トゲズワイ蟹」が食べ放題！  
多様な蟹グルメを堪能しつくす贅沢buffetが今年も登場

### グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING 「蟹フェア」

提供期間：2025年1月10日（金）～4月13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、2025年1月10日（金）～4月13日（日）の期間中、絶品の蟹が主役の「蟹フェア」を開催いたします。



「蟹フェア」では、旬の蟹を贅沢に使用したお料理の数々を、buffet形式で提供します。

スペシャルコーナーで提供するトゲズワイ蟹は、蟹本来の旨味と甘さを存分にお楽しみいただけるよう、シンプルにふっくらと蒸し上げました。爽やかな蟹酢やレモン、濃厚な蟹みそマヨネーズやガーリックバターソースなど、お好みのコンディメントと合わせてお召し上がりください。冷菜の、蟹みそで仕立てたフランに、食感の良いカブと程よい塩気の生ハムを合わせた「生ハムとカブ 蟹みそフラン」は、異なる味わいと食感のハーモニーが絶品です。メインには、オーブンで焼き上げた白身魚に、香ばしい香草パン粉と蟹身を散らし、バジル香るトマトソースをかけた一品や、蟹のほぐし身と白だしで上品に炊き込んだ「蟹ご飯」など、多様な蟹グルメをご用意しました。そのほか、GARDEN DINING 定番の人気メニューであるアスパラガスのディープフライやローストビーフ、旬のいちごを使用したショートケーキやムース、パンナコッタといったスイーツなど、幅広い世代の方にお楽しみいただける豊富なラインアップです。

冬から春にかけて旬となる蟹を贅沢に使用したお料理の数々を、ご家族やご友人と存分にご堪能ください。

## 【GARDEN DINING「蟹フェア」概要】

### <メニュー内容（一部抜粋）>

- ・トゲズワイ蟹のヴァプール
- ・生ハムとカブ 蟹みそフラン
- ・グリーンアスパラガスのディープフライ
- ・蟹といちご モッツアレラのタルト
- ・旬魚の香草パン粉焼き 紅ずわい蟹ちらし トマトバジルソース
- ・蟹ご飯
- ・オーストラリア産サーロインのローストビーフ（ランチ限定）
- ・国産牛もも肉のローストビーフ（ディナー限定）
- ・赤魚のカルパッチョと冬瓜のコンソメ煮 海藻タプナードソース
- ・白身魚とムール貝 きのこのヴァポーレ アサリ風味のクリームソース
- ・ひも付き帆立貝のオープン焼き タイムとガーリック風味 彩野菜添えジンジャーソース
- ・いちごのショートケーキ
- ・いちごのムース
- ・いちごのパナコッタ

- ・期 間：2025年1月10日（金）～4月13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：

ランチブッフェ	平日¥5,800 土・日・祝日¥7,300
ディナーブッフェ	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/>

### 【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	： <a href="https://www.tokyo.grandnikko.com/">https://www.tokyo.grandnikko.com/</a>



<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 権田・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-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)