

PRESS RELEASE

2025年2月3日
グランドニッコー東京 台場

いちごデザートbuffet付きご褒美ランチ、ご好評につき期間延長！

ホテル最上階で楽しむ大人の贅沢なひとときを

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「春のプリフィックスランチ」

提供期間：2025年3月1日（土）～5月6日（火・休）まで提供

「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、現在開催中の「冬のプリフィックスランチ」で提供している“いちごデザートbuffet”を2025年3月1日（土）より開催する「春のプリフィックスランチ」においても延長して提供します。



ホテル最上階にある「The Grill on 30th」では、お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。

現在開催中の「冬のプリフィックスランチ」にて人気の“いちごデザートbuffet”を、3-4月に開催する「春のプリフィックスランチ」においてもご提供します。旬の高知県産いちごを含む、こだわりの4銘柄をお好きなだけ食べ比べできる「いちご狩り」を引き続きお楽しみいただけます。その他、いちごタルトや、いちごと抹茶のロールケーキに加え、シェフサービスでは「生絞りいちごモンブラン」が登場します。サクサク食感の最中に求肥とシャンティークリーム、いちごを丸ごと乗せ、マスカルポーネを使用した濃厚でコクのあるいちごクリームで仕上げました。

前菜には、春に旬を迎える鰹と、彩り鮮やかな春野菜をコンソメゼリーに閉じ込めたアスピックゼリーをはじめとする、季節感溢れるメニューを週替わりでご用意します。メインディッシュには、高知県の特産品である“はちきん地鶏”を、香ばしくグリルしたバテヤスティックフライにし、生姜の風味豊かな和風テイストのソースと合わせて味わう「はちきん地鶏のパテグリルとスティックフライ 生姜ソース」など、シェフこだわりのラインアップをご用意しました。

選べる料理と、いちご尽くしのデザートbuffetで贅沢な春のご褒美ランチをお楽しみください。

【The Grill on 30th 「春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】

- ・ カツオと春野菜のアスピックゼリー
- ・ ポークソーセージとジャガイモのケーキサレ カシスマスタードソース
- ・ 前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・ カリフラワーのポタージュ
- ・ あさりと春キャベツのブイヨンスープ

【メインディッシュ】

- ・ 桜鯛のグリル 青のり風味のクリームソース
- ・ はちきん地鶏のパテグリルとスティックフライ 生姜ソース
- ・ 赤魚のグリル ブルギニオンバターソース
- ・ 四万十鶏胸肉のグリル マスタードソース
- ・ 本日の魚料理
- ・ 本日の肉料理
- ・ オーストラリア産牛ロースのグリル 赤ワインソース + ¥1,500
- ・ オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル ナンチュアソース + ¥1,500

【追加メニュー】

- ・ 締めのおムライス シャスールソース + ¥1,500
- ・ 黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1,500



<いちごデザートbuffetメニュー内容>

※仕入れの状況で一部内容が変更になる可能性がございます。

【シェフサービス】

生絞りいちごモンブラン

【いちご狩り】

4 銘柄のいちごを、お好きなだけ食べ比べ

【グラスデザート】

いちご抹茶プリン／いちごヨーグルトムース

【いちごデザート】

いちごショートケーキ／いちごと抹茶のロールケーキ

いちごタルト／あまおうムース／いちご水晶

【ケーキ】

ラズベリーココ／生キャラメルフロマージュ／ムースオカフェ

【アイス&シャーベット】

ストロベリー／マスカルポーネ／ベルギーチョコ／キャラメル

チョコミント／シェフのおすすめ



- ・ 期 間：2025年3月1日（土）～5月6日（火・休）
- ・ 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¥7,000 土・日・祝日¥8,000
- ・ 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）

※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 ² (6,313 坪)
ホテル	: 地下3階 地上30階
延床面積	: 123,775 m ² (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 権田・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)