

## PRESS RELEASE

2025年2月12日  
グランドニッコー東京 台場

“幻の和牛”と称される「土佐あかうし」や高知の代表「薫焼き鰹」など  
新鮮な山の幸・海の幸に恵まれた高知の美味を、多彩な楽しみ方で堪能

### グランドニッコー東京 台場『高知フェア』

2025年3月1日（土）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、「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、高知県の食材を存分に味わう『高知フェア』を2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間限定で開催いたします。



「鉄板焼 銀杏」では、高知県の名物料理である「薫焼き鰹」や、高知県が西日本一の漁獲高を誇る「金目鯛」といった海鮮料理のほか、お肉料理には、“幻の和牛”と称される「土佐あかうし」と、四万十町だけで飼育される希少な「四万十麦酒牛」の2種類をご用意。お肉はお好みで、シンプルに塩やわさびと合わせて食べ比べをしていただけます。素材本来の味わいを活かした、鉄板焼ならではの美味をご堪能ください。

グリルダイニング「The Grill on 30th」で提供するディナーコースでは、「四万十ポーク」をパテ・ド・カンパーニュに仕上げた一品や、ぬたを使用したブルブランソースを添えた「薫焼き鰹」と「真鯛」といったラインアップをご用意します。高知県産の食材にフレンチの要素を掛け合わせた、スペシャルなコースをお楽しみください。

また「中国料理 桃李」では、高知県産の「赤はた」や「とこぶし」を使用し、中華風にアレンジしたアクアパッツアスープや、「はも」のすり身、「四万十鶏」をせいろ蒸しにした一品など、ここでしか味わうことの出来ないオリジナルメニューを取り揃えています。中国料理のシェフが高知県産の素材を最大限活かすべく趣向を凝らしたコースをお届けします。

## 【『高知フェア』概要】

- ・ 期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）
- ・ 提供場所：グランドニッコー東京 台場  
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2階「中国料理 桃李」
- ・ 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）

### ■鉄板焼 銀杏「高知コース」

料金：¥22,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）

土曜 17：30～21：00（L.O.）

#### <メニュー内容>

- ・ あおさのりのパンケーキ 釜揚げしらすと葉にんにくのぬた  
宗田節のチップス添え
- ・ 薫焼き鰹のたたき 酒盗のマヨネーズとソースラビゴット
- ・ 金目鯛の鉄板焼き 柚子味噌と四方竹の蒸し焼き
- ・ 土佐あかうしと四万十麦酒牛のサーロイン食べ比べ
- ・ 高知県産白飯 または 四万十産鰻の白焼き  
ひつまぶし風ガーリックライス
- ・ 土佐文旦とヨーグルトのムース クラッシュゼリーと琥珀糖を添えて



### ■The Grill on 30th・Seasonal Dinner「高知コース」

料金：¥17,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）

土曜 17：30～21：00（L.O.）

#### <メニュー内容>

- ・ 四万十麦酒牛ランプの低温調理
- ・ 四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ
- ・ 長太郎貝と鰹だしのスープ
- ・ 薫焼き鰹と真鯛の食べ比べ 葉にんにく風味のブルブランソース
- ・ 土佐あかうしサーロインのグリル ベルガモットのアクセント
- ・ 土佐文旦のコンフィチュール 焼きナスのアイスを添えて



## ■中国料理 桃李「高知コース」

料金 : ¥10,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30 (L.O.)

土曜 17：30～21：00 (L.O.)

### <メニュー内容>

- ・黒潮香る中華前菜
- ・高知県産海の幸 中華風アクアパッツァ
- ・高知県産ウツボの唐揚げと岩海苔のフリッター
- ・高知県産はもと四万十鶏の真薯 水晶仕立て
- ・四万十ポークのソテー ガーリックソース掛け
- ・土佐鰹の角煮入り炒飯 削り節乗せ
- ・グアバプリン 土佐文旦ジュースと共に



※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 : <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](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)