

PRESS RELEASE

2025年4月3日

グランドニッコー東京 台場

旬のみずみずしいメロン4種を贅沢に食べ比べ

デザートbuffet付きご褒美ランチで一足先に夏を感じる

グランドニッコー東京 台場 The Grill on 30th

「初夏のプリフィックスランチ」

提供期間：2025年5月7日（水）～6月30日（月）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、2025年5月7日（水）～6月30日（月）の期間、上品な甘さが魅力のメロンを存分にお楽しみいただける『初夏のプリフィックスランチ』を提供します。



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。

5月7日（水）より開催する『初夏のプリフィックスランチ』では、旬のみずみずしいメロンをふんだんに使用した「メロンデザートbuffet」が登場。4種類の異なる風味豊かなメロンを取り揃え、心ゆくまで食べ比べていただけます。さらに、レトロで可愛い、まるでメロンクリームソーダのような「メロンソーダゼリー」や、生クリームとみずみずしいメロンのハーモニーが絶妙な「メロンショートケーキ」など、見ているだけで心躍るバリエーション豊かなラインアップをご堪能ください。シェフサービスでは、なめらかでコクのある昔ながらのプリンに、芳醇な香りが漂う爽やかなメロンクリームを絞って仕上げる「メロンアラモード」をお楽しみいただけます。

前菜には、パセリ風味のコンソメゼリーで旬の野菜を包み込んだ「初夏の野菜のジャンボン・ペルシエ」をご用意。シャキシャキとした食感のおかひじきを添え、マスタードのアクセントと共にお召し上がりください。メインディッシュの「メカジキのグリル サルピコンソース」は、中はレアに、表面はグリルで香ばしく仕上げました。やさしい酸味のある、初夏を感じさせる彩り鮮やかな野菜たっぷりのソースが絶妙に絡み合う一品です。その他、魚料理や肉料理など多彩なラインアップをご用意しています。

選べる料理とメロン尽くしのデザートbuffetで、贅沢な初夏のランチタイムお楽しみください。

【The Grill on 30th 「初夏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】

- ・ ホワイトアスパラと鰹のサラダ仕立て
- ・ 本日の前菜3種盛り合わせ
- ・ 初夏の野菜のジャンボン・ペルシエ

【スープ】

- ・ グリーンポタージュ
- ・ あさりとキャベツのブイヨンスープ

【メインディッシュ】

- ・ オーストラリア産牛ロースのグリル 赤ワインソース + ¥1500
- ・ 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 + ¥1500
- ・ メカジキのグリル サルピコンソース
- ・ ラムバーグのグリル サルサソース
- ・ 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

【追加メニュー】

- ・ 締めのおムライス シャスールソース + ¥1500
- ・ 黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ + ¥1500

<メロンデザート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あります。

【シェフサービス】

メロンアラモード

【デザート】

メロンショートケーキ／メロンロールケーキ／レアチーズケーキ
フロマージュタルト／マンゴーショコラムース／チェリーパイ
フランボペーシュムース／ティラミス／メロンソーダゼリー／メロン杏仁

【アイス&シャーベット】

メロン／ジェラートミルク／キャラメル／マンゴーフラッペ
クッキー&クリーム／シェフのおすすめ



- ・期 間：2025年5月7日（水）～6月30日（月）
- ・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¥6,000 土・日・祝日¥7,000
- ・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）