

PRESS RELEASE

2022年2月8日
グランドニッコー東京 台場

かぼすブリや湯布院牛などの厳選食材を使用
特産の豊かな食材を心ゆくまで堪能できる限定メニュー
グランドニッコー東京 台場「大分フェア」
2022年3月1日（火）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、ホテル最上階から東京湾の美しい景色を望む3店舗「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30 th」「The Bar & Lounge」にて、大分県の名産を存分に味わえる「大分フェア」を2022年3月1日（火）から5月31日（火）の期間限定で開催いたします。



「鉄板焼 銀杏」では大分県の特産物を使用したディナーコースをご堪能いただけます。大分県産のカボスを食べて育ち、さっぱりした味わいが特徴の「かぼすブリ」はコンフィでしっとりやわらかく仕上げました。上質な黒毛和牛「湯布院牛」はサーロインをシンプルにソテーし、素材そのものの味わいを引き出します。シェフが目の前で調理を行う、臨場感あるパフォーマンスとともに楽しみください。

グリルダイニング「The Grill on 30 th」で提供するディナーコースは、ホワイトポルト酒を使用した香り高いソースで召し上がっていただく「おおいた冠地どりとフォアグラのグリル ホワイトポルト酒のソース」、肉厚でジューシーな「豊後牛ミスジとジャンボ椎茸のグリル」などをご用意しました。デザートには大分県特産の柑橘類・かぼすを使用しており、上品でさわやかな甘みがアクセントです。

また東京の夜景とともにお酒を楽しめる「The Bar & Lounge」では大分県・八鹿の酒造で造られた梅酒をゼリー状に仕立て、ブラッドオレンジとあわせたフロズンカクテルをご提供します。その他にも特産の柚子を使ったフロズンダイキリやかぼすを使用したギムレットなど、どれも食後酒におすすめのさっぱりとしたオリジナルカクテルです。

素材本来の味わいを存分に引き出したグランドニッコー東京 台場の「大分フェア」を是非楽しみください。

【「大分フェア」概要】

・期間：3月1日（火）～5月31日（火）

※「鉄板焼 銀杏」のメニューは、4月30日（土）迄

・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」「The Bar & Lounge」

・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「大分県産食材フェア」

コース料金：¥22,000

提供時間：17:30～

<メニュー内容>

- ・カワハギの鮎魚醤マリネ 芹のソース
- ・おおいた和牛モモ肉の焼きしゃぶ
かぼすポン酢と有機野菜添え
- ・かぼすブリのコンフィと車海老のソテー
杵築産べっぴんレモンの醤油バターソース
- ・大分県産野菜の鉄板焼き
- ・湯布院牛サーロイン 100g 大分県産コンディメント
- ・ガーリックライス おおいた冠地どりの肉味噌とスープ
ひつまぶし風
- ・豊後大野産金ごまのブランマンジェ サンクイーンジュレ



■The Grill on 30th「シェフズセレクション」

コース料金：¥18,000

提供時間：17:30～

<メニュー内容>

- ・かぼすヒラメの昆布締め シェリー酒の香り
- ・おおいた冠地どりとフォアグラのグリル
ホワイトポルト酒のソース
- ・磯シジミのスープ サフランカプチーノ仕立て
- ・ヒオウギ貝とオマール海老のグリル ナンチュアソース
- ・豊後牛ミスジとジャンボ椎茸のグリル
ゴボウのピューレと共に
- ・かぼすのチーズケーキ
ゴルゴンゾーラとベリーソース



■The Bar & Lounge「大分カクテルセレクション」

提供時間：17:30～

<メニュー内容>

- ・大分八鹿の梅酒ゼリーとブラッドオレンジのカクテル ¥1,800
- ・大分県産柚子のフロズンダイキリ ¥1,800
- ・大分特産かぼすのギムレット ¥1,800



※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。
※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業日時を変更しております。
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/>

新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【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 m² (6,313 坪)
ホテル : 地下3階 地上30階
延床面積 : 123,775 m² (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 WEB サイト : 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 岩田・名取・松下

Tel : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 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)