

## PRESS RELEASE

2023年2月16日  
グランドニッコー東京 台場

栄養豊富でヘルシーなくまもとあか牛や、幻の最高級地鶏 天草大王など  
豊かな自然環境に恵まれた熊本の厳選食材を味わう

### グランドニッコー東京 台場『熊本フェア』

2023年3月1日（水）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 30th」「The Bar & Lounge」にて、熊本県の名産を存分に味わう『熊本フェア』を2023年3月1日（水）から4月30日（日）の期間限定で開催いたします。



「鉄板焼 銀杏」では、一級河川や豊富な地下水など水資源に恵まれた熊本で育った野菜や、熊本県の名産品である南関あげを使用したメニューのほか、くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」とミネラルが豊富でヘルシーなくまもとあか牛の食べ比べができる、贅沢なコースをご用意しました。カウンターから望む東京の夜景とともに、シェフが目の前で繰り広げる華麗なパフォーマンスと素材本来の旨みを味わう鉄板焼をお楽しみください。

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、一度絶滅するも復元を望む声が多く、熊本県農業研究センターが長い歳月をかけて復活させた、肉質の良い天草大王をご堪能いただけます。クリームソースで煮込む「天草大王モモ肉のフリカッセ」は、熊本県産のデコポンのコンポートと合わせ、濃厚なクリームとデコポンの爽やかな味わいのハーモニーが絶妙な一品です。

また「The Bar & Lounge」では、デコポンをまるごと使用したフローズンカクテルや、熊本の米焼酎「球磨焼酎」と果物を合わせたカクテルをご用意しました。「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」のディナーまでの心浮き立つひとときのお供に、または贅沢な食事の後のくつろぎの時間に、熊本県の豊かな素材を活かしたカクテルで、優雅な大人のひとときを過ごしてください。

## 【『熊本フェア』概要】

- ・期間：2023年3月1日（水）～4月30日（日）
- ・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「熊本コース」

コース料金：¥25,000

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>

- ・くまもとあか牛の生ハムとくまもと塩トマトのパンコントマテ
- ・縞鰯と炙りコウイカのマリネ デコポンのソース
- ・サラダ玉ねぎのブランマンジェと菊池水田牛蒡のスープ
- ・天草大王のコンフィと車海老のソテー ビスクソース
- ・熊本県産季節の焼き野菜
- ・くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」とくまもとあか牛の食べ比べ
- ・白飯または真鯛のだし茶漬け風ガーリックライス
- ・南関あげと有明海苔の赤だしと熊本県産香の物
- ・柑橘香るブッセとマーマレード ゆうべにと抹茶アイス添え



### ■The Grill on 30th・Chefs' Selection「熊本コース」

コース料金：¥20,000

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>

- ・縞鰯と車海老のタルタル 八つの小さな贈り物
- ・天草大王モモ肉のフリカッセ デコポンのコンポートと共に
- ・アサリと天草大王のコンソメ カプチーノ仕立て
- ・桜鯛のグリル 八代生姜リゾット ズワイ蟹のブルーブラン
- ・くまもとあか牛ロースのグリル 長茄子のピューレ 赤酒のフォンドボーソース
- ・ゆうべにといちごのジュレ グラスバニニューと共に



### ■The Bar & Lounge「熊本カクテルセレクション」

提供時間：平日・日曜 17:30～22:00(L.O.)

土曜 17:30～23:00(L.O.)

#### <メニュー内容>

- ・球磨焼酎（米焼酎）& パール柑のソルティドッグ ¥2,400
- ・デコポンのスクリュードライバー ¥2,400
- ・熊本県産デコポンのまるごとフローズンカクテル ¥2,400



- ※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 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)
- 公式サイト：[www.tokyo.grandnikko.com](http://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・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 FAX：03-5572-6065 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)