



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2024年4月4日

グランドニッコー東京 台場

初夏の味覚・メロンを味わい尽くす贅沢なデザートブッフェを満喫

自分好みのチョイスで旬の食材を楽しむご褒美ランチ

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：2024年5月7日（火）～2024年6月30日（日）

「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、2024年5月7日（火）～2024年6月30日（日）の期間、高級フルーツとして名高い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、お好みにあわせて前菜、スープ、メインディッシュが選べ、豪華なデザートブッフェを楽しめる「プリフィックスランチ」を提供しています。

5月7日（火）より開催する『初夏のプリフィックスランチ』では、旬のメロンをたっぷり使った「メロンデザートブッフェ」が登場します。シェフサービスの「メロンアラモードモンブラン」は、メロンのエキスとマスカルポーネ、練乳を使用したクリームをプリンと合わせました。濃厚かつ爽やかな新感覚のモンブランをお楽しみください。さらに4銘柄のフレッシュなメロンもご用意し、銘柄ごとに異なる味わいを食べ比べていただけます。その他、みずみずしいメロンをふんだんに使用した「メロンショートケーキ」や「メロンロールケーキ」、「メロンタルト」など、初夏らしい見た目と味わいのメロンスイーツを豊富に取り揃えています。

前菜には、色鮮やかな初夏の花畑をイメージした「コールドビーフ&チキン 夏野菜の生春巻きソース・ヴェルト」をご用意します。ビーツとターメリックでそれぞれ色付けされたライスペーパーで、コールドビーフ・チキン・夏野菜・エディブルフラワーを包んだ上品ながらもボリューム満点の一品です。葉野菜のピュレをベースに仕立てたグリーンカラーが際立つソース・ヴェルトと合わせてお召し上がりください。メインディッシュのおすすめは「カジキマグロのグリル サルサソース」です。表面は香ばしく、中はしっとりとレアに焼き上げ、特製のサルサソースと合わせました。肉厚で優しい味わいのカジキマグロと、辛味と酸味のあるサルサソースのコンビネーションをご堪能ください。

つい出かけたくなる爽やかな初夏のランチタイム、グランドニッコー東京 台場のお好みに合わせて選べる料理とメロン尽くしの贅沢なデザートブッフェで楽しんでみてはいかがでしょうか。

【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>

【前菜】

- ・ コールドビーフ&チキン 夏野菜の生春巻き ソース・ヴェルト
- ・ ホタルイカとホワイトアスパラのタブレサラダ フムス添え
- ・ 本日の前菜3種盛り合わせ

【スープ】

- ・ 赤ピーマンとオレンジのスープ
- ・ 夏野菜とベーコンのグリーンスープ

【メインディッシュ】

- ・ カジキマグロのグリル サルサソース
- ・ ラムランプのグリル バーベキューソース
- ・ マトウダイのグリル エスカルゴバターソース
- ・ 宮城県産みちのく森林鶏のタンドリーチキン
- ・ 本日の魚料理
- ・ 本日の肉料理
- ・ 牛サーロインのグリル 赤ワインソース + ¥1500
- ・ オマール海老とホタテ貝柱のグリル アメリケーヌソース + ¥1500

【追加メニュー】

- ・ 締めのおムライス トリュフソース + ¥1200
- ・ 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buffé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。

【メロンの食べ比べ】

4 銘柄のメロンを、お好きなだけ食べ比べ

【シェフサービス】

メロンアラモードモンブラン

【スイーツ】

メロンショートケーキ／メロンロールケーキ
メロンバスクチーズケーキ／メロンタルト／メロンプリン
メロンムース／シトロンムース／ティラミス／メロン大福

【アイス&シャーベット】

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



- ・期 間：2024年5月7日（火）～6月30日（日）
- ・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 原・豊永・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）