



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2018年3月1日

グランドニッコー東京 台場

絶景を見渡すネオクラシックな空間で、匠の技を味わう
グランドニッコー東京 台場
鉄板焼 浜木綿
4月1日(日)リニューアルオープン

「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)では、30階から東京の景色を望みながら目の前で匠の技をお楽しみいただける「鉄板焼 浜木綿」を、4月1日(日)リニューアルオープンいたします。



このたびリニューアルオープンする「鉄板焼 浜木綿」は、ホテル内の最上階に位置するレストランにふさわしく高級感を感じるネオクラシックスタイルでありながら、和と洋の両方の雰囲気をも併せ持った内装で、贅沢な時間をお過ごしいただける空間として4月1日(日)にリニューアルオープンいたします。

メニューには、神戸牛や厳選した良質な黒毛和牛をはじめ、活伊勢海老、活鮑など新鮮な魚介類などの素材を匠の技で華麗な一皿に仕上げたコース料理をご用意いたします。素材の味がストレートに伝わる鉄板焼の原点に立ち返り、畜産家や農家、醸造家など、あらゆる作り手の想いをより繊細なサービスと、季節や料理にあわせて厳選した希少な日本酒や、ソムリエセレクトのワインと共にお客様へお届けいたします。

ランチタイムは青く広がる空と海を、ディナータイムは煌めく東京の夜景を眺めながら、大切な方との記念日やビジネスシーンなど様々な場面で鉄板焼カウンターならではの臨場感と共に、作り手の情熱が宿った料理の数々をお楽しみください。

【鉄板焼 浜木綿 詳細】

ネオクラシックかつ和と洋の雰囲気織りなす高級感溢れる空間で、匠の技を目の前でご覧いただきながら、素材本来の味を存分にお楽しみいただけるホテル内の最上級のレストランです。ランチ・ディナーにて、厳選された黒毛和牛を使ったコースをご用意しております。

※全コース差額にて黒毛和牛を神戸牛に変更が可能。

- ◆営業時間: ランチ 11:30 a.m.～ 2:30 p.m. (L.O.)
ディナー 5:30 p.m.～ 9:00 p.m. (L.O.)
- ◆料 金: ランチ ¥5,500～ / ディナー ¥15,000～
- ◆席 数: 36 席
- ◆個 室: 2 室
- ◆ご予約・お問い合わせ: Tel: 03-5500-6606

メニュー詳細 (一部抜粋)

<<ディナーコース内容>>

★神戸牛コース ¥35,000

- ・アミューズ
- ・帆立マリネ、フレッシュキャビア添え
- ・フォアグラのソテー
- ・活伊勢海老
- ・活鮑
- ・季節の焼き野菜
- ・神戸牛 サーロイン 120g またはフィレ 80g
- ・白飯またはガーリックライス
- ・椀物、香の物
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

※表示料金は税金・サービス料別の料金となっております。



フォアグラのソテー



神戸牛 サーロイン



活伊勢海老



店舗完成イメージ図

【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、ウエディングチャペル 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、他
- 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)

<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。大切にしたいのは「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 畑・中村

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)