



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2018年12月11日

グランドニッコー東京 台場

旬の贅沢な海の幸を世界の郷土料理で堪能！
蟹を存分に食べ尽くす食べ放題も登場
グランドニッコー東京 台場 GARDEN DINING
「魚介の王様 蟹フェア」

— 販売期間:2019年1月7日(月)~2月28日(木) —

「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)のbuffetレストラン「GARDEN DINING」では、2019年1月7日(月)~2月28日(木)の期間限定で「魚介の王様 蟹フェア」を開催いたします。新年最初のbuffeteにふさわしい冬の味覚「蟹」を使った様々なメニューを贅沢にお楽しみいただけます。



「魚介の王様 蟹フェア」では、冬の海水温が低くなった冷たい海で体内に脂肪や旨味をたっぷり蓄えた蟹を、スペインを代表するメニューである「パエリア」や、クリームソースとの組み合わせが絶妙な「蟹クリームパスタ」、アフリカ発祥のクスクスと合わせ彩り豊かなフランスの国民食であるタブレに仕上げた「蟹とクスクスのタブレ」、そのほか「蟹とビーツのロシア風サラダ」、アメリカの郷土料理の「シーフードガンボ」といった各国の郷土料理にアレンジしご堪能いただけます。

また、蟹本来の味を存分にお楽しみいただける「トゲズワイ蟹の食べ放題」も登場します。ジューシーなトゲズワイ蟹を心ゆくまでお召し上がりいただける、贅沢な食べ放題メニューです。

冬の東京湾からの風情あふれる潮風を感じる空間の中で、2019年最初のbuffeteは寒い冬だからこそ味わえる冬の魚介の王様「蟹」の旨味を、ご家族やご友人とぜひご堪能ください。

【GARDEN DINING「魚介の王様 蟹フェア」概要】

期間:2019年1月7日(月)~2月28日(木)

★GARDEN DINING

<メニュー内容(一部抜粋)>

◆蟹メニュー

トゲズワイ蟹の食べ放題

蟹のクリームパスタ

蟹のグラタン

蟹とクスクスのタブレ

平爪蟹のスパイシーフリット

蟹とビーツのロシア風サラダ

蟹とカリフラワーのフラン(ディナーのみ)

◆その他

ハーブ香るローストビーフ

仔牛の煮込みクリームマスタードソース

ポーク肩肉のロースト グレモラータ風 など



- ・提供時間:ランチ 11:30 a.m.~2:30p.m.(L.O.)
ディナー 平日 5:30p.m. ~9:00p.m.(L.O.)
土日祝 5:00p.m. ~ 9:00p.m.(L.O.)
- ・料金:ランチbuffet 平日¥2,600 土日祝¥3,300
ディナーbuffet 平日¥4,200 土日祝¥4,700
- ・ご予約・お問い合わせ:03-5500-6600

※表示料金は消費税・サービス料別となっております。

※シニア料金、お子様料金の設定がございます。

【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10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 松下・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)