



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2020年9月8日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

秋の恵みをふんだんに使用した料理の数々をオーダー形式のランチbuffetで
ニューノーマルに配慮したランチbuffet営業を開始

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

『グランドニッコーの“安心オーダーbuffet”』

2020年9月11日(金)～10月9日(金)

『グランドニッコー東京ベイ 舞浜』(所在地:千葉県浦安市、総支配人:藤本 千之)では、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、2020年9月11日(金)～10月9日(金)の期間で、秋の味覚とシェフが和洋の趣向を凝らしたお料理の数々を楽しめる『グランドニッコーの“安心オーダーbuffet”』を開催いたします。



※画像はイメージです。

『グランドニッコー東京ベイ 舞浜』は2020年7月の開業以来、新型コロナウイルス感染症への安全対策のため、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」でのbuffet営業を中止しておりましたが、2020年9月11日(金)より、ニューノーマルに配慮した上でランチタイムのbuffet営業をスタートいたします。その第一弾として秋の味覚をふんだんに使用した『グランドニッコーの“安心オーダーbuffet”』を開催いたします。

お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、お料理はすべてお席でご注文いただき、スタッフがお届けするオーダー形式のbuffetとなります。

お食事を楽しまれるプロローグとして、シェフ自慢のウェルカムスープ「松茸入りコンソメスープ・かぼちゃとクリームチーズのケーキサレ」を用意しており、パフォーマンスキッチンでは「ローストビーフ」、「握り寿司」、「天ぷら」などを出来立ての状態でお席へお届けいたします。オーダーbuffetメニューからは「柿とエビのマリネ エスト

ラゴン風味」や「2種ぶどうと生ハムのムース仕立て」、「豚肉のグリル 林檎のソース添え」、「かぼちゃときのこのリゾット」などの洋食メニューをはじめ、「鱧落とし」、「鰯幽庵焼」、「きのこ御飯」といった和食メニューから、「フルーツタルト」「なめらかプリン」などのデザートまで、約40種類の幅広いお料理をお替わり自由でお楽しみいただけます。ぜひこの機会に、ご家族やご友人と秋の恵みを存分にお楽しみください。

■グランドニッコーの“安心オーダーbuffet”概要

【場所】グランドニッコー東京ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」(3階)

【期間】2020年9月11日(金)～10月9日(金)

【時間】11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)

【料金】大人(平日) 4,000円 (土・日・祝日) 4,400円

9歳～12歳 2,780円

4歳～8歳 1,580円

3歳以下無料

※ソフトドリンクバー付

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

※One Harmony 会員は表示料金より10%OFF。

※One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムです。
ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典を用意しております。

【ご予約・お問い合わせ】レストラン予約:047-711-2427(受付時間 10:00～18:00)

公式サイトからの予約:<https://bit.ly/325uwit>

【メニュー一例】※メニューは状況により変更となる場合がございます。

○ウェルカムスープとアミューズ

松茸入りコンソメスープ・かぼちゃとクリームチーズのケーキサレ

○パフォーマンスキッチン

ローストビーフ、握り寿司(鮪・サーモン・いか・ほたて)、天ぷら(海老・鱈・さつまいも・ししとう)、
タピオカ入り黄桃スープと自家製ミルクジェラート

○オードブル

サーモンマリネとかぼちゃのムース、2種ぶどうと生ハムのムース仕立て、柿と海老のマリネ エストラゴン風味、
鮪とアボカドのアヒポキ風、さんまと茄子とみょうがのエスカベッシュ

○温製料理

茄子とじゃがいもとミートソースのムサカ、豚肉のグリル 林檎のソース添え、
鶏肉とつるむらさきのガランティース 無花果のソースで、白身魚の香草パン粉焼き トマトソース添え、
海老のカダイフ揚げ タルタルソース添え、かぼちゃときのこのリゾット、ベーコンときのこのカルボナーラ、
マッシュルームと生ハムとルッコラのキッシュ、スパイシービーフカレー、クリームコーンスープ、
トマトのポタージュスープ

○サラダ

ミックスサラダ、ポテトサラダ、チェリートマト、コーンとブロッコリーのサラダ

○和食 冷製料理

茄子釜揚げ浸し、鱧落とし、おくら養老豆腐、穴子蛇籠巻、うどん

○和食 温製料理

鰯幽庵焼、菊蕪、鯖味噌煮、芋たこなんきん、きのこ御飯(味噌汁付き)、うどん

○パン

ソフトフランス、くるみパン、パン・オ・ショコラ

○グラスフルーツ

○デザート

フルーツタルト、フルーツゼリー、チョコレートケーキ、ストロベリーピスタチオ、レアチーズムース、なめらかプリン



※画像はイメージです。

【グランドニッコー東京ベイ 舞浜 施設概要】

ピンク色の外観が印象的な南欧の雰囲気が漂う『グランドニッコー東京ベイ舞浜』は、「上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感できるホテル」というグランドニッコーのブランドコンセプトのもと、さわやかなリゾートの風につつまれ、心身ともにリフレッシュできる格別なひとときを提供いたします。



所在地：千葉県浦安市舞浜 1-7

建物：地上 12 階 アトリウム(4,300 m²)

施設構成：客室数 703 室、宴会場 13 室、レストラン、ウエディングチャペル 2 カ所、神殿ほか

アクセス：JR 京葉線・武蔵野線「舞浜駅」より乗り換え、ディズニーリゾートライン「ベイサイド・ステーション」より徒歩 4 分

電話番号：047-350-3533(代表)

URL: <https://tokyobay.grandnikko.com>

【新型コロナウイルス感染症への安全対策について】

グランドニッコー東京ベイ 舞浜では、新型コロナウイルス感染症拡大を予防し、お客様がより安全で快適にホテルにご滞在いただけるよう、対策を行っております。詳しくは下記 URL よりご確認ください。

感染症への安全対策について: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/19/>

本件リリースに関するお問い合わせ先

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

営業部営業企画 白川

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-7

TEL:047-711-2396 FAX:047-711-2398

E-mail: yuichi.shirakawa@tokyobay.grandnikko.com