



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2020年11月13日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

約 20 種類のスイーツとローストビーフ等のお食事も充実した甘くおいしい 16 日間

『クリスマススイーツbuffet』

～ローストビーフを含むランチbuffetと共に～

2020年12月12日(土)～27日(日)

『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12月12日(土)～27日(日)の期間、『クリスマススイーツbuffet』を開催いたします。



クリスマススイーツbuffetイメージ

今年10月に開催しご好評をいただいた、パステルカラーのスイーツbuffetが、2020年12月12日(土)～27日(日)の期間、クリスマスムードたっぷりの『クリスマススイーツbuffet』として登場いたします。

開催期間中、店内の一角にはクリスマスツリーに見立てたパステルカラーのクロカンブッシュや、サンタが舞い降りるお菓子の家などのデコレーションが施され、思わず写真を撮りたくなるようなクリスマスの世界が広がります。

buffetコーナーには、パステルカラーのジンジャーマンやツリーをかたどったクッキーなど、クリスマスモチーフのスイーツをはじめ、「ブッシュドノエル」や「シュトーレン」、「クグロフ」などが並び、お客様の目の前で仕上げを行う実演コーナーでは、「ミルフィーユフレーズ」や「タルトタタン」、「マロンモンブラン」をご用意。

さらに、「ローストビーフ オニオンソース添え」や「ラクレットチーズ」をはじめ、パンやサラダ、スープ、冷製料理、温製料理などのランチbuffetも充実。お飲み物はソフトドリンクバーに加え、バーテンダーが作るノンアルコールカクテルも一緒にお楽しみいただけます。

なお、今回のbuffetでは、お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、席同士の間隔の確保や、トング等の器具のこまめな交換、buffet台への飛沫防止の亚克力板設置、また、お客様には料理をお取りいただく際にビニール手袋とマスクのご着用をお願いするなど、新型コロナウイルス感染症への安全対策を行ってまいります。

■クリスマススイーツbuffet 概要

【場 所】 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」(3階)

【期 間】 2020年12月12日(土)～27日(日)

【時 間】 12:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

【料 金】 大人 5,000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。

さらに、プレミアムセレクションにグランドニッコー東京ベイ 舞浜をお選びいただくと表示料金より20%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。

※プレミアムセレクションは、特典ご提供のホテルの中からひとつお選びいただくと、お気に入りのホテルでより上質なおもてなしをお楽しみいただける制度です。

【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)

公式サイトからのご予約:<https://bit.ly/2Uc10ng>

【メニュー】 詳細はこちら <https://tokyobay.grandnikko.com/news/84/>

【おすすめスイーツ】

○ブッシュド ノエル

クリスマスならではの木を模したケーキ。

甘酸っぱいラズベリージャムと、甘さをおさえたたっぷりのホワイトチョコレートクリームをフワフワのスポンジケーキで巻きあげました。



○シュトーレン

ドイツ発祥のクリスマス定番のお菓子。生地にたっぷりのバターを使用し、ドライフルーツやナッツが練りこまれたシュトーレンに、クリスマスツリーをイメージしたフルーツデコレーションで飾りました。



○クグロフ

キルシュワッサーで香りをつけたレーズンを入れたブリオッシュ風の生地。オーストリアのクリスマスには欠かせないスイーツです。



【実演メニュー】

パティシエがお客様の目の前でスイーツの仕上げを行います。出来立てをご賞味ください。

それぞれのスイーツに、4種のアイスクリーム(バニラ・ストロベリー・チョコレート・ピスタチオ)からお好みのものを添えて提供いたします。

○ミルフィーユフレーズ

サクサクのパイ生地とクリーム、甘酸っぱいイチゴのハーモニーが愉しめます。

○タルトタタン

りんごたっぷりのタルトタタンの表面に砂糖を振りかけて焦がし、パリパリとした食感と香ばしさを加えます。

○マロンモンブラン

栗の風味豊かなモンブランにサクサクとした食感のメレンゲを飾って仕上げます。

【おすすめ料理】

○ローストビーフ オニオンソース添え

牛肉のサーロインを長時間かけて焼き上げることで柔らかくジューシーに仕上げました。

シェフおすすめのオニオンソースを添えてお召し上がりください。

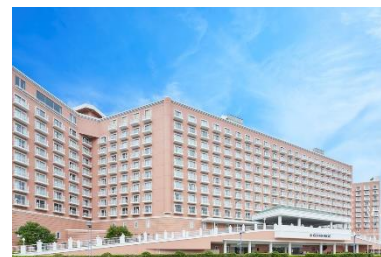


○ラクレットチーズ

風味豊かなラクレットチーズを溶かし、温野菜やパン、ソーセージに熱々のチーズをかけて提供いたします。

【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、ウェディングチャペル 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