



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2020年12月9日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

～お子様から大人までみんなで楽しめるホテル・レストランへ～ 賑やかなガーデンダイニングへの一新とキッズbuffetのオープン

『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」を改装し、2020年11月21日(土)にリニューアルオープンいたしました。



キッズbuffetコーナー「MOGUMOGU」



モーニングbuffetキッズメニュー

今回の改装では、ホテル全体の南欧風のコンセプトに合わせ、みんなが集まる賑やかなガーデンダイニング「ファンタスティックマルシェ」をテーマに、出来立てのお料理を提供する「パフォーマンスキッチン」を、イエローやグリーンを基調としたカラフルで賑やかなマルシェのイメージにリニューアル。さらに、既存のbuffet台に加え、お子様の背の高さに合わせてお料理を取りやすく工夫したキッズbuffetコーナー「MOGUMOGU」の増設や、ゆったりとした空間で食事をお召し上がりいただけるよう、店舗面積を拡張いたしました。賑やかで遊び心のある空間に、buffet・アラカルトと多彩なメニューを揃え、皆様をお迎えいたします。



パフォーマンスキッチン



明るいダイニング空間が新規オープン

■ オールデイダイニング『ル・ジャルダン』リニューアルオープン概要

2020年7月1日に開業いたしました『グランドニッコー東京ベイ舞浜』は、本年秋より3カ年をかけてホテルファシリティを充実させ、さらなる上質なサービスの向上を目指しております。

その第一弾として、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」が2020年11月21日(土)にリニューアルオープンいたしました。



レストラン名称: オールデイダイニング「ル・ジャルダン」

所在地: グランドニッコー東京ベイ 舞浜 3階

席数: 475席(全席禁煙) ※新型コロナウイルス感染症への安全対策として、席数を減らして営業いたします。

広さ: 1,533 m²

施設: ブッフェ台2カ所(キッズブッフェ含む)、パフォーマンスキッチン2カ所、ラウンジ、パーティセラー

設計、施工: 株式会社 丹青社

営業内容: 朝食 / 7:00～10:30 モーニングブッフェ

昼食 / 11:30～15:00 ブッフェ・アラカルトメニュー・セットメニュー

夕食 / 17:30～21:30 アラカルトメニュー・セットメニュー

※各時間帯、終了時間の30分前がラストオーダーとなります。

※新型コロナウイルス感染症への安全対策として、一部営業内容を変更しております。

また、営業内容は状況により変更となる場合があります。

【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】

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:047-382-3357	
E-mail: yuichi.shirakawa@tokyobay.grandnikko.com	