



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2020年12月11日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

甘酸っぱくてキュートなストロベリースイーツに心おどる 16 日間

『ストロベリースイーツbuffet』

～ローストビーフを含むランチbuffetと共に～

『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、2021年1月30日(土)～2月14日(日)の期間、『ストロベリースイーツbuffet』を開催いたします。



ストロベリースイーツbuffetイメージ

真っ赤なイチゴとパステルピンクのハートモチーフに囲まれる、女の子の憧れがいっぱい詰まった夢の世界をイメージしたスイーツbuffetは、バレンタインの時期にぴったり。約 20 種類の甘酸っぱくてキュートなストロベリースイーツが楽しめるほか、実演コーナーでは、ホテルメイドのイチゴジャムを添えた「さっくり食感のブリオッシュフレンチトースト」や「ストロベリークレープ」などをお客様の目の前でお作りします。

さらにスイーツbuffetに加えて、ランチbuffetメニューも充実。メインの「ローストビーフ グレービーソースと西洋わさび添え」をはじめ、冷製料理、温製料理、スープ、サラダなどのお食事まで楽しめて、お腹も心も満たされること間違いなし。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台への飛沫防止のアクリル板設置、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。

■ストロベリースイーツ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】 2021年1月30日(土)～2月14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/111/>

【おすすめスイーツ】

○ストロベリーショートケーキ

ふんわりとしたスポンジケーキに、ロドけの良いコクと風味豊かな生クリーム、イチゴをサンド。イチゴの酸味と生クリームの調和がとれたショートケーキです。



○ストロベリーロールケーキ(ピンク・ホワイト)

たっぷりのイチゴと生クリームを、しっとりふわふわのロールケーキ生地で巻き上げました。上についたハート型のイチゴがかわいいスイーツ。ピンクとホワイトの2種類をご用意。



○ストロベリークリスピーシュークリーム

サククリとした食感のシュー生地ToStrawberryクリームとミルクチョコレートクリームをサンド。イチゴとラズベリーでデコレーションされたハート型のシュークリームは写真映え間違いなし。



○ストロベリータルト

サクサクのタルトに甘さをおさえたクリームと、甘酸っぱいイチゴのハーモニーをお楽しみください。



○ストロベリーシフォンケーキ

ふわふわのシフォンケーキに甘さ控えめのクリーム、イチゴ、ラズベリーをたっぷりとのせ、イチゴクリームでデコレーションしたキュートな一品。



○ストロベリージャンボオムレツ

たっぷりのイチゴとクリームを使ってジャンボイチゴをイメージしたインパクトのあるオムレツケーキです。



【おすすめ料理】

○ローストビーフ グレービーソースと西洋わさび添え

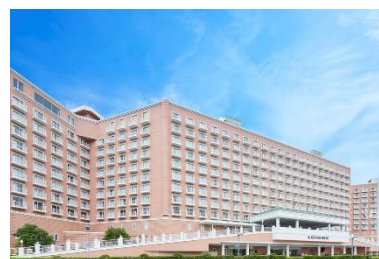
牛肉のサーロインを長時間かけて焼き上げることで柔らかくジューシーに仕上げました。

シェフおすすめのグレービーソースでお召し上がりください。



【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