



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2022年1月5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 5 日間

グランドニッコー東京ベイ 舞浜「ル・ジャルダン」

『ストロベリースイーツbuffet』

開催期間:2022年2月10日(木)~14日(月)

『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、2022年2月10日(木)~14日(月)の5日間限定で『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

オールデイダイニング「ル・ジャルダン」では季節ごとにテーマを設けたスイーツbuffetを開催しています。

2月は旬を迎える苺が主役。レストランいっぱい広がる甘酸っぱい苺の香りと、スイーツに散りばめられたハートモチーフが創り出す甘く幸せな空間に、約25種類のキュートなストロベリースイーツが勢ぞろいします。

たっぷりの苺とクリームを使って大きな苺をかたどった「ストロベリージャンボオムレツケーキ」や、ハート型のシュー生地にストロベリークリームとミルクチョコレートクリームをサンドした「ストロベリークリスピーシュークリーム」をはじめ、タルトやロールケーキ、シフォンケーキなど、どれも旬の苺と、甘さ控えめでくちどけの良いホイップクリームを思いっきり楽しめるスイーツが勢ぞろい。パティシエによる実演コーナーでは、バターが香るサクサクのパイ生地で作る「赤い果実のミルフィーユ」や「ストロベリーパフェ」をご提供いたします。

スイーツの合間に楽しむお料理には、「ル・ジャルダン」のランチbuffetでも人気の「ローストビーフ」をビターカカオとトリュフ風味のソースでお楽しみいただけるほか、牛肉の赤ワイン煮込み「ブッフブルギニョン」や「オニオングラタンスープ」など寒い季節にぴったりの温かいお料理など、本格的なランチメニューを種類豊富にご用意。

苺とハートに囲まれて、お腹も心も満たされること間違いなしの心おどる5日間を存分にご堪能ください。

■『ストロベリースイーツbuffe』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】

2022年2月10日(木)～14日(月)

※状況により、営業内容が変更となる場合があります。

【時 間】

①12:00～／②12:30～／③13:00～(来店時間3部制・各2時間制)

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ご来店時間を3部制とさせていただきます。

各回30分前より受付を開始いたします。

【料 金】

大人 5,800円／9歳～12歳 3,200円／4歳～8歳 1,800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 詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/oneharmony/>

【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>

スイーツ(一部抜粋)

<実演コーナー>

赤い果実のミルフィーユ アイスクリーム添え
ストロベリーパフェ

ブリオッシュのフレンチトースト

<buffeコーナー>

ストロベリージャンボオムレツケーキ

ストロベリークリスピーシュークリーム

ストロベリーロールケーキ／ストロベリータルト

ストロベリーシフォンケーキ など



ランチメニュー(一部抜粋)

<パフォーマンスキッチン>

ローストビーフ ビターカカオとトリュフ風味ソース

サーモンのグリル・ミ・キュイ デイルサワークリームソース

オニオングラタンスープ

<buffeコーナー>

buffブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み)

鶏もも肉のファルシ カルヴァドス風味のクリームソース

カンパチのカルパッチョと彩り大根 生姜のビネグレットソース

イベリコ豚リエットのグージュール(チーズ風味のシュー)

鯖炙り(お造り)／海鮮茶碗蒸し／ばらちらし など



<メニュー詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/219/>

■新型コロナウイルス感染症への安全対策について: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/19/>

■「グランドニッコー東京ベイ 舞浜」とは

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 707 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>