



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2022年3月1日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

桜香る春色スイーツと、桜や春の食材を使ったランチメニューを堪能
グランドニッコー東京ベイ 舞浜「ル・ジャルダン」
『さくらスイーツブッフェ』～さくらの香りいっぱい～
開催期間:2022年4月1日(金)～3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、『さくらスイーツブッフェ』～さくらの香りいっぱい～を2022年4月1日(金)から3日(日)の3日間限定で開催いたします。



『さくらスイーツブッフェ』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ブッフェを開催しております。今回は日本の春を象徴する桜をテーマに、上品な桜の香りをまとった愛らしいピンク色のスイーツと、桜やアスパラガス・新玉葱・春キャベツなどを使用した春を堪能するランチメニューをご提供します。

スイーツコーナーには、桜香る餡と苺のコンフィチュールを包み込んだ「さくら餡とホワイトチョコレートムースケーキ」や、生クリームの絞りが華やかな「さくら風味のショートケーキ」、春霞を思わせる綿あめを飾った「さくらのモンブラン」など約25種類の多彩なスイーツが並び、その眺めはまるでお花見をしているかのようです。

スイーツとともに楽しむお料理には「ローストビーフ さくら香るオランダーズソース」「真鯛のカルパッチョ仕立て さくら風味」などの洋食から、「筍木の芽和え」「甘鯛若草焼」などの和食まで、春の彩りと味わいをお楽しみいただけるほか、併設のバーカウンターでも桜フレーバーのノンアルコールカクテルなどをご用意し、スイーツブッフェに華を添えます。

満開のさくらスイーツを愛でながら春の訪れを堪能する贅沢なひとときをお過ごしください。

■『さくらスイーツ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】

2022年4月1日(金)～3日(日)

※状況により、営業内容が変更となる場合があります。

【時間】

①12:00～14:00／②12:30～14:30／③13:00～15:00の各2時間制

※混雑緩和のため、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>

さくらのモンブラン

チェリージュブレ

<buffetコーナー>

さくら館とホワイトチョコレートムースケーキ

さくらのシフォンケーキ

さくらの米粉ロールケーキ

さくらのぷるるんゼリー

さくら、抹茶とフロマージュブランケーキ

さくら風味のショートケーキ

さくらのババロア 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 さくら香るオランダーズソース

鯖のグリル グリーンピースのピューレとさくら風味のヴェルモットソース

パルミジャーノチーズで仕上げるグリーンアスパラガスのリゾット

<buffetコーナー>

春野菜とサーモンのテリーヌ コンソメジュレ仕立て

桜チップでスモークした牛肉とクレソンとセリのサラダ バニエツトソース

イベリコ豚のエーグルドゥースソース 春ごぼうのピューレ添え

真鯛とアサリ・春野菜のナージュ仕立て

筍木の芽和え／ピース豆腐／海老湯葉巻微塵粉揚げ／甘鯛若草焼 など

<メニュー詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/225/>



■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>