



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2022年4月5日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

＜ゴールデンウィークの3日間限定開催＞

多彩なテイストの新緑スイーツ&季節の食材を使用した本格ランチメニューを一度に楽しめる

グランドニッコー東京ベイ 舞浜「ル・ジャルダン」

『新緑スイーツbuffet』

開催期間:2022年5月3日(火・祝)～5日(木・祝)

『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、『新緑スイーツbuffet』を2022年5月3日(火・祝)から5日(木・祝)の3日間限定で開催いたします。



『新緑スイーツ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を開催しております。今回は、新緑の季節にふさわしく、新芽や若葉を思わせるグリーンカラーのスイーツを含む約25種類に加え、アスパラガス・えんどう豆やそら豆といった豆野菜・ハーブ類などの食材を使ったランチメニューをご提供します。

スイーツコーナーには、フレッシュバジルの風味を忍ばせたビスキュイとジュレに、ヨーグルトムースの酸味が相性抜群の「バジルフレーズとヨーグルトムース」や、甘さの奥にほんのり塩気の効いたチーズムースと爽やかな大葉が香る「大葉のレアチーズケーキ」、清々しいライムの香りと酸味が口いっぱいに広がる「ライムタルト」といった初夏にぴったりのスイーツや、濃厚なピスタチオクリームとグリオットチェリーの酸味が絶妙な「タルトスリーズピスタチオ」、パフォーマンスキッチンから提供する京都府産抹茶を使用した「抹茶パフェ」など、多彩なテイストのスイーツで新緑を感じていただけます。

また、スイーツとともに楽しむお食事には、パクチーとハラペーニョのソースで味わう「ローストビーフ」や「カリフラワーのパパロア 蛤と豆野菜のコンソメジュレ」「鱈塩焼新緑卸し掛け」など、和洋の本格的なbuffet料理が並ぶほか、併設のバーカウンターでは新緑をイメージした爽やかなフレーバーを含むノンアルコールカクテルもお楽しみいただけます。

本年のゴールデンウィークは、新緑スイーツとランチに心癒されるひとときをお過ごしください。

■『新緑スイーツ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5月3日(火・祝)～5日(木・祝)

※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>

・抹茶パフェ

<buffetコーナー>

・バジルフレーズとヨーグルトムース

・はちみつミントクリーム

・大葉のレアチーズケーキ

・抹茶シフォンケーキ・メロンショートケーキ

・ライムタルト・タルトスリーズピスタチオ

・マカロン(ピスタチオ&レモン)

・モヒート風サバラン

・青りんごとココナッツムース 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 チミチュリソース

・海老と帆立のグリル ショロンソース添え

・パルミジャーノで仕上げるほうれん草とリコッタチーズの自家製ラビオリ
セージ風味のクリームソース

<buffetコーナー>

・カリフラワーのバニバロア 蛤と豆野菜のコンソメジュレ

・ポリートミスト(肉と野菜を使った北イタリア・ピエモンテ州の郷土鍋料理)
グリビッシュソースまたはハーブグリーンソース

・イベリコ豚のパイ包み焼き ロベールソース

・鱈塩焼新緑卸し掛け・筍木の芽揚げ・アスパラ二味豆腐・新緑和え など



<メニュー詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/230/>

■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>