



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2021年6月1日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

おかげさまで開業2周年！
感謝を込めたレインボースイーツ&料理のスペシャルブッフェを開催
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」
『2nd アニバーサリースイーツブッフェ』
開催期間:2022年7月1日(金)～3日(日)

本年7月1日で開業2周年を迎える『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、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、2022年7月1日(金)から3日(日)の3日間限定で『2nd アニバーサリースイーツブッフェ』を開催いたします。



レインボーカラーがテーマの『2nd アニバーサリースイーツブッフェ』

オールデイダイニング「ル・ジャルダン」のスイーツブッフェは、季節ごとにテーマを設けた多彩なスイーツに加えて、本格的なお料理も楽しめる毎回ご好評をいただいております。

今回はホテル開業2周年を記念し、皆さまへ感謝を込めてお贈りする、虹をテーマにしたスイーツを提供します。

注目は7名のパティシエが虹の各色からインスピレーションを受けて考案したスイーツです。ココナッツ風味のダックワースとクリームに、香り高いメロンジュレとパイナップルコンポートで夏を凝縮した「メロンココナッツ」や、酸味の効いたカシスムースとリュバークジュレに芳醇なキルシュが香る「ガトー・オ・カシスリュバーク」、オレンジリキュールを忍ばせたビスキュイやガナッシュなどを7層に重ね、ひと口から爽やかな美味しさが広がる「オペラオレンジ」など、個性豊かな7色のスイーツが、空にかかる大きな虹のようにブッフェテーブルを彩ります。

さらに人気のパフォーマンスキッチンでは、濃厚なカスタードプリンにメロンやさくらんぼ、桃などの旬のフルーツをあしらった「レインボープリンパフェ」をご提供します。ほかにも「ネイキッドフルーツショートケーキ」や「マカロン」「九龍球(クーロンキュウ)」などのレインボースイーツ約25種類をご堪能いただけます。

ランチメニューはこれまでに開催されたブッフェの中で、特に人気の高かったお料理を厳選してお届けするほか、季節の魚介や夏野菜を使ったメニューも新たに登場。また、併設のバーカウンターではカラフルなオリジナルノンアルコールカクテルもご用意します。

レインボースイーツと本格ランチメニューで、雨上がりの空に虹を見つけたときのように幸せな気持ちになれるひとときをお過ごしください。

■『2nd アニバーサリースイーツ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7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 6,100円／9歳～12歳 3,300円／4歳～8歳 1,900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>

・レインボープリンパフェ

<buffeコーナー>

7名のパティシエによるレインボースイーツ

- ・苺のパウンドチョコバー
- ・オペラオレンジ ・ガトーシトロンクリーム
- ・バタフライピーのヨーグルトクリームチーズ
- ・ホワイトチョコレートとブルーキュラソーのムース
- ・ガトー・オ・カシスリュバーブ ・メロンココナッツ

・レインボーマカロン

・パステルエクレア ・パステルケーキ

・マンゴーパイナップルタルト 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 エシャロットとレモンとハーブのコンディモン
- ・帆立貝の自家製ラヴィオリ 夏野菜と海老のクリームソース

<buffeコーナー>

- ・フォアグラのロワイヤル ルバーブのコンフィチュール添え
- ・トウモロコシのババロア ホワイトコーンのクーリ添え
- ・千葉県産スズキのマスタード風味 赤パプリカソース
- ・牛肉のビール煮込み“カルボナード・フランド”
- ・夏野菜のスパゲティ オルトラーナ ・ヴィシソワーズスープ
- ・鰻奉書煮 ・蟹と玉蜀黍湯葉揚げ ・蛇籠巻 など

※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合があります。



<メニュー詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/238/>

■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>