



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

## PRESS RELEASE

2022年9月26日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

栗や洋梨など秋の味覚を使ったハロウィーンスイーツと本格ランチメニューを心ゆくまで

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

『ハロウィーンスイーツブッフェ』開催

開催期間:2022年10月28日(金)~30日(日)の3日間限定

『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、実りの秋をスイーツと料理の両方で堪能できる『ハロウィーンスイーツブッフェ』を2022年10月28日(金)から30日(日)の3日間限定で開催いたします。尚、開催初日の28日(金)にはアンケートに答えるとホテル宿泊券や次回開催予定のスイーツブッフェ招待券等が当たる抽選を実施します。

◇ハロウィーンスイーツブッフェ >> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/264/>



『ハロウィーンスイーツブッフェ』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、今回は秋の恵みとともに楽しむハロウィーンモチーフのスイーツと、この時季ならではの美味を盛り込んだランチメニューがブッフェテーブルを秋色に彩ります。

栗の風味豊かなムースに柚子のコンフィチュールが爽やかに香る「モンブラン・オ・ユズ」や、ほんのりと食感を残した洋梨のコンポートに軽い口当たりのマスカルポーネクリームを添えた「ポワールバルエレーヌ」、ユーモラスなハロウィーンテイストたっぷりの「かぼちゃのシュークリーム」「棺桶チョコレートケーキ」など約25種類のスイーツのほか、パフォーマンスキッチンからは、絞りたてのマロンクリームで作る「モンブランパフェ」をご提供します。

スイーツの合間に楽しむ料理には、様々な種類のかぼちゃを使ったオードブル各種をはじめ、じっくりと火を通しジュースに仕上げた「ローストビーフ 栗とエシャロットのソース」や「栗とりんごのフランとマッシュルームのポタージュ カブチーノ仕立て」などの洋食から、「蟹丸と秋茄子煮合せ」「栗ご飯」などの和食まで、充実のランチメニューをご用意するほか、併設のバーカウンターでは毎回ご好評のノンアルコールカクテルもお楽しみいただけます。

深まる秋を感じながら、ハロウィーンスイーツと本格ランチに囲まれる贅沢なひとときをお過ごしください。

## ■『ハロウィーンスイーツ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10月28日(金)～30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>

モンブランパフェ <写真:左上>

<buffetコーナー>

- ・いちじくのリンツァートルテ
- ・かぼちゃのシュークリーム <写真:右上>
- ・クルミのババロアとマスカルポーネのムース
- ・フランボワーズ・マロン
- ・カラフルハロウィーンロール  
(安納芋・リンゴ・ショコラ・抹茶) <写真:左上> など



栗やさつまいもなど、実りの秋をスイーツで堪能



秋×ハロウィーンスイーツが勢ぞろい

### 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 栗とエシャロットのソース <写真:右>
- ・栗とりんごのフランとマッシュルームのポターージュ カプチーノ仕立て

<buffetコーナー>

- ・金糸瓜とズッキーニのパスタ仕立て サーモンのタルタルといくら添え
- ・バターナッツスクワッシュのブランマンジェ カニサラダ添え



- ・秋茄子のコンポート 生ハム添え
- ・北海道産赤牛のパティと椎茸のオーブン焼き マデラソース
- ・カマスと秋茄子のグリル きのこと入りマスタードソース
- ・ローストパンプキン デュカ風味
- ・蟹丸と秋茄子煮合わせ <写真:下>
- ・つみれと湯葉の味噌仕立て
- ・栗ご飯
- ・南瓜豆腐 など

※仕入れ状況により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/264/>



種類豊富なかぼちゃを使用した料理



### ◇ 開催初日の10月28日(金)限定

アンケートへのご回答でプレゼントが当たる抽選にご応募いただけます。

<賞品内容>

- ・ホテルペア宿泊券 1 組様
- ・次回開催予定のスイーツbuffeペア招待券 2 組様
- ・ホテルメイド焼き菓子詰め合わせ 5 組様

※賞品は予告なく変更となる場合があります。

※抽選は 10 月末予定。ご当選者様へホテルより連絡後、郵送となります。



<賞品イメージ>

■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 m<sup>2</sup>)

施設構成：客室数 709 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>

