PRESS RELEASE

GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

2022年11月22日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

＜ホリデーシーズンの 3 日間限定＞心華やぐスイーツと本格ランチで贅沢なクリスマスを

グランドニッコー東京ベイ 舞浜
『クリスマススイーツブッフェ −Noël en rose−』開催

開催期間：2022 年 12 月 23 日（金）～25 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、クリスマスの雰囲気たっぷりのアトリウムに位置するオールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、多彩なスイーツと料理を堪能できる『クリスマススイーツブッフェ』を、2022 年 12 月 23 日（金）から 25 日（日）の 3 日間限定で開催いたします。

なお、開催初日の 23 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などが当たる抽選を実施します。

◇クリスマススイーツブッフェ −Noël en rose−＞＞ https://tokyobay.grandnikko.com/news/278/

『クリスマススイーツブッフェ』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います。今回は**“Noël en rose（バラ色のクリスマス）”**をテーマに、お子さまから大人まで皆様で楽しめる心華やぐスイーツとランチメニューで、ホリデーシーズンを賑やかに楽しむブッフェをご提供します。

スイーツコーナーには、ピスタチオ＆ラズベリームースのクリスマスカラーが色鮮やかな**「リースローズ」**や、キルシュの効いたココアスポンジとダークチェリーが深い味わいの**「キャバンヌ フォレノワール」**をはじめ、**「クリスマスハウスチーズケーキ」「ミニタルトキャンドル」**、さらにパフォーマンスキッチンからは苺をふんだんに使用した**「コットンクリスマスパフェ」**など、約 25 種類のクリスマススイーツが並びます。

スイーツの合間に楽しむランチメニューには、お客様の目の前で骨付き肉を豪快に焼き上げる**「氷温熟成黒豚トマホークのグリル」**や**「クリビヤックサーモン ショロンソース添え」**などの洋食から、**「鮭と白菜博多蒸し」「甘海老塩辛」**などの和食まで、一品ごとに丹念に作り上げた料理をお好きなだけご堪能いただけるほか、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ご用意します。

クリスマスホリデーは華やかなスイーツ＆本格ランチに囲まれて、心温まる素敵なひとときをお過ごしください。

■『クリスマススイーツブッフェ -Noël en rose-』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 12 月 23 日(金)～25 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

<u>スイーツ(一部抜粋)</u>

＜実演コーナー＞

コットンクリスマスパフェ 〈写真:左上〉

＜ブッフェコーナー＞

・リースローズ 〈写真:右上〉

・マスカルポーネとカシスのムースケーキ 〈写真:左下〉

・キャバンヌ フォレノワール 〈写真:右下〉

・レッドベルベットケーキ

・トナカイのショコラ ・丸太ケーキ ・クリスマスマカロン

・クリスマスハウスチーズケーキ ・ミニタルトキャンドル など

<u>ランチメニュー(一部抜粋)</u>

＜パフォーマンスキッチン＞

・ローストビーフ レフォールソース〈写真:上〉

・氷温熟成黒豚トマホークのグリル

赤ワインとりんごのソースと北海道産ポロネギのピュレ 〈写真:下〉

・ワイン仕立てのオニオングラタンスープ

＜ブッフェコーナー＞

・スモークサーモンのクレープヴォナシェンヌ

・赤ピーマンのムース フロマージュブランと小海老添え

・ローストチキン じゃがいものボムファム添え ローズマリー風味ソース〈写真：上〉

・皮付き豚肉のデンマーク風ロースト ミックスベリーソース

・クリビヤックサーモン ショロンソース添え

・蟹と帆立の博多寄せ〈写真：下〉

・白身魚蕪蒸し ・甘海老塩辛 ・鮭と白菜博多蒸し 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/278/

◇ 開催初日の 12 月 23 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＞

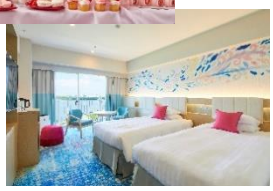
・ホテルペア宿泊券 1 組様

・次回開催予定のスイーツブッフェペア招待券 2 組様

・ホテルメイド焼き菓子詰め合わせ 5 名様

※賞品は予告なく変更となる場合があります。

※抽選は 12 月末予定。ご当選のお客様へホテルより連絡後、郵送いたします。



＜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 ㎡）

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