GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2023年1月20日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

《3 日間限定》甘酸っぱくてキュートな苺スイーツ×本格ランチメニュー
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」

『ストロベリースイーツブッフェ』開催

開催期間：2023 年 2 月 10 日（金）～12 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、2023 年 2 月 10 日（金）～12 日（日）の 3 日間限定で『ストロベリースイーツブッフェ』を開催します。

なお、開催初日の 2 月 10 日（金）にはアンケートへのご回答で、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にエントリーいただけるほか、4～12 歳のお子さまを特別ご優待料金にてご案内します。

『ストロベリースイーツブッフェ』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。

2 月は旬を迎える苺が主役。しっかりとした甘みとほのかな酸味が、クリームやチョコレートとも相性の良い“とちおとめ”をふんだんに使用し、パティシエの遊び心を加えたキュートな苺スイーツ約 25 種類が勢ぞろいします。

パフォーマンスキッチンよりご提供する**「ストロベリーパフェ」**は、贅沢に盛り付けた苺を、フロマージュブランのシブーストやピスタチオフィナンシェなど様々な味わいとともに楽しめるスペシャルパフェ。

ブッフェテーブルには、苺が香るバタークリームやホテルメイドジャムがビスキュイやガナッシュと美しい層を成す**「いちごのオペラ」**、香ばしいキャラメル風味のパイ生地がアクセントの**「ストロベリーミルフィーユ」**のほか、**「ストロベリーロールケーキ」「シャルロットフレーズ」**など、苺を存分にご堪能いただけるスイーツが並びます。

スイーツと一緒に楽しめる料理には、お客様の目の前で焼き上げる**「豚スペアリブのグリル」**に食欲をそそる甘酸っぱいソースと、チーズを加えた濃厚なマッシュポテト“アリゴ”を添えてご提供するほか、スペイン・バルセロナの冬の名物、ネギの丸焼き“カルソッツ”を添えた**「鶏もも肉のコンフィ」**などの洋食をはじめ、京都の冬のご馳走**「蒸し寿司」**や**「海老芋饅頭」**などの日本料理まで、本格的なランチメニューを種類豊富にご用意。さらに毎回ご好評のノンアルコールカクテルも登場します。

甘酸っぱい苺スイーツと冬の味覚を使った本格ランチに囲まれて、夢のようなひとときをお過ごしください。

■『ストロベリースイーツブッフェ』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】
2023 年 2 月 10 日(金)～12 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 3 部制・各 2 時間
※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

◆2 月 10 日(金)限定 お子さま特別ご優待料金 9 歳～12 歳 2,000 円／4 歳～8 歳 1,000 円

※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>
＜パフォーマンスキッチン＞
ストロベリーパフェ(写真左上)
＜ブッフェコーナー＞
とちおとめのショートケーキ
ストロベリーミルフィーユ(写真右下)
いちごのオペラ プレゼント BOX(写真左下)
ストロベリーロールケーキ(写真右上)
ストロベリーチョコレートタルト
シャルロットフレーズ 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 ビターカカオ風味のペッパーソース
海老と帆立貝と菜の花 ふきのとうのベアルネーズソース
豚スペアリブのグリル エーグルドゥースソースとアリゴ添え
＜ブッフェコーナー＞
鶏もも肉のコンフィ カルソッツ添え ロメスコソース(写真上)
甘鯛の松笠焼き 菜の花のサルサヴェルデ
カリフラワーのババロワ サーモンのマリネと金柑のコンポート添え
いちごと野菜のマリネ
蒸し寿司(写真下)／海老芋饅頭／赤梅蜜煮／針魚(さより)唐寿美和え など
※仕入れ状況によりメニュー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/293/

◇ 開催初日の 2 月 10 日（金）限定イベント

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＞

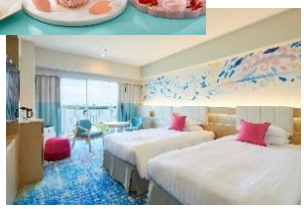
・ホテルペア宿泊券 1 組様

・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。

※抽選発表は 2 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

本件リリースに関するお問い合わせ先	
グランドニッコー東京ベイ 舞浜	営業企画　白川・三浦
〒279-0031　千葉県浦安市舞浜 1-7 TEL：047-711-2396　　FAX：047-382-3357 E-mail: pr@tokyobay.grandnikko.com	