GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2023年5月23日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

おかげさまで開業 3 周年！
贅沢フルーツのカラフルスイーツ＆本格ランチ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」

『3rd アニバーサリースイーツブッフェ』

開催期間：2023 年 6 月 30 日（金）～7 月 2 日（日）

本年 7 月 1 日で開業 3 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、2023 年 6 月 30 日（金）～7 月 2 日（日）の 3 日間限定で『3rd アニバーサリースイーツブッフェ』を開催します。

なお、開催初日の 6 月 30 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 歳のお子様を特別ご優待料金にてご案内します。

カラフルスイーツが並ぶ『3rd 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」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、ホテル開業 3 周年を記念して、マンゴーやマスカットなど夏の贅沢フルーツをふんだんに使用したカラフルスイーツの数々に、皆様への感謝の気持ちをぎゅっと詰め込んでお届けするスペシャルブッフェです。

実演コーナーでは、純白のマスカルポーネクリームに、真っ赤な苺とフランボワーズが映える**「アニバーサリートライフル」**をご用意。目の前でお取り分けし、ミルクの風味豊かなバニラアイスクリームとベリーを添えてご提供します。

ブッフェテーブルには、大きな“3”のモチーフに色とりどりのフルーツが目を惹く**「3rd アニバーサリーケーキ」**をはじめ、たっぷり飾ったアップルマンゴーと生地に忍ばせたココナッツの風味が夏らしさ満点の**「ココナッツマンゴー」**や、輝く宝石を敷き詰めたように華やかな**「マスカットタルト」**、パイナップルの美味しさを凝縮したゼリーにレモン香るフワフワの泡が口当たりも楽しい**「パイナップル泡ゼリー」**など、フルーツ盛りだくさんの多彩なスイーツ約 25 種類が並びます。

スイーツとともに楽しめる料理には、開業 3 周年を記念し、千葉県が誇る 3 種類のお肉をパフォーマンスキッチン自慢のハースグリラーで焼き上げ、それぞれに合ったソースでお召し上がりいただく**「千葉県産牛肉・豚肉・鶏肉 3 種のミックスグリル」**や、夏のふぐとも称される**「雉羽太（キジハタ）一口蒸し」**など、ランチブッフェとしても存分に楽しめる和洋の本格メニューが並ぶほか、毎回好評のノンアルコールカクテルもアニバーサリーにふさわしいラインアップで華を添えます。

美味しくて気持ちまで晴れやかになるカラフルスイーツ＆本格ランチに囲まれて、贅沢な幸せのひとときをお過ごしください。

■『3rd アニバーサ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 6 月 30 日(金)～7 月 2 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
※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

◇6 月 30 日(金)限定◇ お子様特別ご優待料金
9 歳～12 歳 2,500 円／4 歳～8 歳 1,400 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/

【ご予約開始日時】2023 年 5 月 26 日(金)11 時～

【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＞
・アニバーサリートライフル(写真左上)
・フルーツクレープ バニラアイスクリーム添え

＜ブッフェコーナー＞
・3rd アニバーサリーケーキ(写真右上)
・ココナッツマンゴー(写真左下)
・マスカットタルト(写真右下)
・パイナップル泡ゼリー
・パッションと紅茶風味のババロア
・ヨーグルトオペラ
・虹色サバラン
・レインボーマカロン
・ブルーベリーとミルクチョコレートとヘーゼルナッツのケーキ など約 25 種類

<u>ランチメニュー(一部抜粋)</u>

＜パフォーマンスキッチン＞
・千葉県産牛肉・豚肉・鶏肉 3 種のミックスグリル 3 種類それぞれのソースで(写真右)
・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
・マグロのミ・キュイ ソースヴィエルジュ 葉野菜を添えて

＜ブッフェコーナー＞

・とうもろこしのババロアとホワイトコーンのクーリ添え（写真上）
・千葉県産瞬〆スズキのカルパチョ 千葉県産スモークオイルのソースで
・牛肉の黒ビール煮込み“カルボナード・フラマンド”
・カワハギの生ハム巻きソテー パプリカソース
・雉羽太（キジハタ）一口蒸し（写真下）
・夏河豚たたき
・祭り寿司
・夏野菜と素麺帆立貝餡かけ 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/306/

◇開催初日の 6 月 30 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エントリーいただけます。

＜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 7 月中旬予定。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＞

■「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）
公式サイト： https://tokyobay.grandnikko.com