



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2024年3月28日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

＜GWの3日間限定＞初夏の食材をふんだんに使用した贅沢ランチが食べ放題
グランドニッコー東京ベイ 舞浜「ル・ジャルダン」
『ゴールデンウィークランチbuffet』
開催日：2024年5月3日(金・祝)～5日(日・祝)

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:島田 裕次)では、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、2024年5月3日(金・祝)～5日(日・祝)の3日間限定で、アスパラガスや筍、そら豆、鯛など初夏ならではの食材を使用したランチメニューを堪能できる『ゴールデンウィークランチbuffet』を開催します。

◆ゴールデンウィークランチbuffet> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/361/>



『ゴールデンウィークランチbuffet』

オールデイダイニング「ル・ジャルダン」は9層吹き抜けの空間に陽ざしが降り注ぐアトリウムに位置し、エリアごとに南欧のリゾートを思わせる景観や東京ベイエリアの眺望をお楽しみいただけます。

店内2カ所にあるパフォーマンスキッチンを「ミックスグリルステーション」と題し、ル・ジャルダン自慢のハースグリラーで素材の旨味を逃がさず焼き上げる「帆立貝&海老のシーフードグリル」と「牛肉&豚肉のグリル」をご用意。さらにパクチーとハラペーニョのピリ辛ソースを添えた「ローストビーフ チミチュリソース」や「サーモンとマグロのタルタル仕立て オレンジ風味のオランダーズソース」もシェフがお客様の目の前で仕上げ、作り立てをご提供します。

buffetテーブルには、「グリーンアスパラガスのサラダと昆布&真鯛のカルパッチョ」や「筍と生ハム・トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ」などの洋食に加え、「鯛白扇揚げ」「蛍烏賊沖漬け」「穴子寿司柏葉巻き」などの和食や、「フルーツショートケーキ」「ティラミスフレーズ」などのスイーツまで、バラエティに富んだ約60種類のメニューが彩り豊かに並びます。

本年のゴールデンウィークは、初夏ならではの美味を心ゆくまで楽しめる贅沢なひとときをお過ごしください。

■『ゴールデンウィークランチ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】2024年5月3日(金・祝)～5日(日・祝)

【時間】①12:00～14:00／②12:30～14:30の各2時間制

【料金】大人 6,100円／9歳～12歳 2,900円／4歳～8歳 1,900円

One Harmony 会員 大人 5,700円／9歳～12歳 2,700円／4歳～8歳 1,800円

プレミアムセレクション特典・ロイヤル会員・エクスクルーシヴ会員

大人 5,400円／9歳～12歳 2,600円／4歳～8歳 1,700円

<One Harmony 詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/oneharmony/>

※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。

※3歳以下無料

【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>

ランチbuffet内容(一部抜粋)

<パフォーマンスキッチン>

～ミックスグリルステーションより～(写真:1番目)

帆立貝&海老のシーフードグリル

牛肉&豚肉のグリル

ローストビーフ チミチュリソース

サーモンとマグロのタルタル仕立て オレンジ風味のオランダーズソース

(写真:2番目)

<buffetメニュー>

グリーンアスパラガスのサラダと昆布&真鯛のカルパッチョ

筍と生ハム・トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

牛肉の焼きしゃぶ仕立てと芽キャベツのグリル

牛肉と季節野菜のアンサンブル

クリビヤックサーモン(サーモンのパイ包み焼き) ショロンソース添え

鯛白扇揚げ(写真:3番目)

鱈さんが焼

蛸烏賊沖漬け

穴子寿司柏葉巻き

海老とアスパラ木の芽味噌和え

フルーツショートケーキ

ふるるんフルーツポンチゼリー(写真:4番目)

ティラミスフレーズ など約60種類

※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。

<その他のメニュー詳細はこちら>

<https://tokyobay.grandnikko.com/news/361/>



■「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 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>