



GRAND NIKKO

TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2024年4月1日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

＜3日間限定＞初夏の瑞々しい味わいに心癒される新緑スイーツ&本格ランチを堪能
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」

『新緑スイーツブッフェ』開催

開催期間:2024年4月27日(土)～29日(月・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4月27日(土)～29日(月・祝)の3日間限定で『新緑スイーツブッフェ』を開催します。

まばゆい新緑をテーマに、メロン・ぶどう・キウイなど瑞々しいフルーツをふんだんに使用したグリーンカラーのスイーツ約25種類に加え、季節の野菜や魚介などを使った本格ランチメニューをご堪能いただけます。

◆新緑スイーツブッフェ><https://tokyobay.grandnikko.com/news/360/>



『新緑スイーツブッフェ』イメージ

お客様の目の前で仕上げるパフォーマンスキッチンからは、食べごろのジューシーなメロンを主役に、レモン香るチーズクリームやあっさりとした味わいのバニラアイスがメロン本来の爽やかな甘さを引き立てる「メロンパフェ」をご提供します。

ブッフェコーナーには、サクサクのマカロンと果汁あふれるぶどうのハーモニーが楽しめる「グリーンぶどうのマカロンケーキ」や、ライムの風味が爽やかなジュレとムースに、パイナップルジャム、チョコレートムースの組み合わせが絶妙な「ライムのジュレ」、芳醇なメロンの風味とココナツの香りが初夏にぴったりの「メロンムース」のほか、「キウイとレアチーズケーキ」「ピスタチオチーズブリュレ」など、多彩な新緑スイーツが勢ぞろいします。

スイーツとともに楽しむ料理には、パクチーの香りとハラペーニョの辛味が利いたソースで味わう「ローストビーフチミチュリソース」や、詰め物をした豚肉のグリルにフレッシュハーブたっぷりのグリーンソースを添えた「豚肉のポルケッタ ソースパニエツヴェルデ」、白い衣をまとわせた上品な彩りの「鯛白扇揚げ」や季節の野菜を出汁の旨味とともに味わう「彩り野菜の揚げ浸し」など和洋の本格的なランチメニューが並ぶほか、併設のバーカウンターではノンアルコールカクテルもお楽しみいただけます。

今年のゴールデンウィークは、この時季だけの味わいが目白押しの新緑スイーツブッフェで、心癒される贅沢なひとときをお過ごしください。

■『新緑スイーツ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】 2024年4月27日(土)～29日(月・祝)

【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

One Harmony 会員 大人 5,700円／9歳～12歳 3,100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 2,900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>

スイーツ(一部抜粋)

<パフォーマンスキッチン>

メロンパフェ <写真:左上>

パンナコッタとグリーンぶどう

<buffetコーナー>

グリーンぶどうのマカロンケーキ<写真:右上>

ライムのジュレ<写真:左下>

メロンムース<写真:右下>

キウイとレアチーズケーキ

ピスタチオチーズブリュレ

メロンショートケーキ

抹茶とチェリーのムースケーキ など約25種類



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 チミチュリソース

豚肉のポルケッタ ソースバニエットヴェルデ<写真:上段>

サーモンのミ・キュイ そら豆のフムスとオレンジ風味のオランダーズソース

<buffetコーナー>

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<写真:下段>

筍と生ハム・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

牛肉のペルシャード(香草パン粉焼き) デイジョンマスタードソース

白身魚のパイ包み焼き 香草風味 白ワインビネガーソース



鯛白扇揚げ

鱈さんが焼き

海老とアスパラのチーズ煮

彩り野菜の揚げ浸し<写真:右> 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/360/>

■「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>