



GRAND NIKKO  
TOKYO BAY MAIHAMA

## PRESS RELEASE

2024年8月13日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

開放感あふれる空間で、実りの秋ならではの美食を心ゆくまで  
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」  
『オータムランチブッフェ』開催  
開催日：2024年9月14日(土)～16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9月14日(土)～16日(月・祝)の3日間限定で、秋の味覚をふんだんに使用した多彩なメニューを楽しめる『オータムランチブッフェ』を開催いたします。

◆オータムランチブッフェ詳細><https://tokyobay.grandnikko.com/news/379/>



『オータムランチブッフェ』

9層吹き抜けの空間に陽ざしが降りそそぐ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」では、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など、エリアごとに異なる雰囲気の中でお食事を楽しめます。

今回の「オータムランチブッフェ」では、お客様の目の前で料理を仕上げるパフォーマンスキッチンから、シェフのおすすめメニュー4品をご用意。きのこが薫る出汁醤油ソースを添えた「ローストビーフ」、白ワインで蒸し上げたアワビの出汁にバターでコクを加えたソースで味わう贅沢な一品「秋野菜とアワビとトゲズワイガニのデュグレレソース」、梨のすっきりとした甘さが肉の旨味をさらに引き立てる「千葉県産豚肉のグリル 梨のピュレとロベールソース」に加え、パティシエ特製の「しぼりたてモンブラン」もオーダーごとにお作りします。

ブッフェテーブルには、「サーモンとワラサのセビーチェ(マリネ)」や「秋野菜とベーコンのガトーインビジブル」などの洋食、「祭り寿司」「太刀魚巻織(けんちん)焼」「胡桃豆腐」などの和食、「洋梨とマロンのクリームケーキ」「柚子と日本酒のパウンドケーキ」などのデザートまで、豊穣の秋を感じる約60種類のメニューが彩り豊かに並びます。

9月最初の3連休は、グランドニッコー東京ベイ 舞浜の『オータムランチブッフェ』で、食欲の秋にふさわしい美食の数々を心ゆくまでお楽しみください。

## ■『オータムランチブッフェ』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】2024年9月14日(土)～16日(月・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>

### ランチブッフェ内容(一部抜粋)

<パフォーマンスキッチン>

- ・ローストビーフ きのこの出汁醤油ソース
- ・秋野菜とアワビとトゲズワイガニのデュグレソース<写真:1枚目>
- ・千葉県産豚肉のグリル 梨のピュレとロベールソース<写真:2枚目>
- ・しばりたてモンブラン

<ブッフェメニュー>

- ・サーモンとワラサのセビーチェ<写真:3枚目>
- ・秋野菜とベーコンのガトーインビジブル<写真:4枚目>
- ・オレンジ風味のサツマイモとハモンセラーノのパルフェ
- ・イチジクとブルーチーズのタルティエヌ はちみつ風味
- ・牛肉パティと椎茸のオープン焼き 山椒風味ソースと舞茸のアラクレーム
- ・鶏手羽肉のコンフィとローズマリーポテト 粒マスタード添え
- ・カマスと帆立貝のムースリーヌ ニューバーグソース
- ・秋野菜入りポークペンダルー
- ・祭り寿司<写真:5枚目>
- ・太刀魚巻織焼
- ・胡桃豆腐
- ・秋茄子とおかかのチーズ焼き
- ・洋梨とマロンのクリームケーキ
- ・柚子と日本酒のパウンドケーキ 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/379/>



## ■「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 m<sup>2</sup>)

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>