



2024年9月17日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

秋の味覚満載！おばけモチーフの可愛いスイーツと本格ランチを堪能
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」
『ハロウィーンスイーツブッフェ』
開催期間:2024年10月12日(土)~14日(月・祝)の3日間限定

『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、秋の訪れをスイーツと料理の両方で堪能できる『ハロウィーンスイーツブッフェ』を2024年10月12日(土)から14日(月・祝)の3日間限定で開催いたします。
<ハロウィーンスイーツブッフェ> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/388/>



『ハロウィーンスイーツブッフェ』

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おり、今回はおばけのハロウィーンパーティーをイメージしたスイーツと、秋の味覚をふんだんに使用した本格ランチメニューがブッフェテーブルを賑やかに彩ります。

毎回人気のパフォーマンスキッチンでは「洋梨パフェ」をご用意。たっぷりと盛り付けた洋梨のコンポートを、洋梨風味の生クリームやアーモンドプラリネ入りのマスカルポーネクリーム、香ばしいローストナッツが引き立てる、実りの秋が詰まった一品です。トップはアイスクリームを月に見立て、コウモリが舞うハロウィーンナイトをイメージしました。

ブッフェテーブルには、身を寄せ合うメレンゲおばけたちがキュートな「ハロウィーンネイキッドチョコレートケーキ」や、キャラメルムースを覆うブルーグリーンのジュレとリンゴチョコが魅惑的な「魔女のリンゴケーキ」、魔法使いに扮したジャック・オー・ランタンが笑いかける「カボチャキャラメルバターサンド」など、約25種類の妖しくも可愛いスイーツが勢ぞろい。

スイーツの合間に楽しむ料理には、お客様の目の前で熱々のコンソメを注いで仕上げる「牛肉ときのこのしゃぶしゃぶ風コンソメ仕立て」や「バターナッツスクワッシュのブランマンジェ」「サーモンとかぼちゃのボム・ファム仕立て」などの洋食から、「秋鮭雪花菜和え」「甘鯛そば米餡」などの和食まで、秋ならではの食材を使ったメニューも種類豊富にそろい、ランチブッフェとしてもお楽しみいただけます。

アトリウムに降りそそぐ柔らかな陽ざしに秋の訪れを感じながら、ハロウィーンスイーツと本格ランチに囲まれる贅沢なひとときをお過ごしください。

■『ハロウィーンスイーツ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10月12日(土)～14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>

洋梨パフェ(写真左上)

ハロウィーンモンブラン

<buffetコーナー>

ハロウィーンネイキッドチョコレートケーキ
(写真右上)

魔女のリンゴケーキ(写真左下)

カボチャキャラメルバターサンド(写真右下)

パンプキンスパイダー

びっくりモンスター

フォレノワール ハロウィーン風

シャルロットポワール

さつまいもとサワークリームのケーキ

紅茶のジュレとパンナコッタなど、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>

牛肉ときのこのしゃぶしゃぶ風コンソメ仕立て(写真上)

ローストビーフ 出汁醤油ソース・りんごと生姜の和風ソース・グレービーソース

豚肉のポルケッタ マデラソース添え

<buffetコーナー>

バターナッツスクワッシュのブランマンジェ カニサラダ添え

かぼちゃと3種チーズのキッシュ

サーモンとかぼちゃのボム・ファム仕立て

ビーフストロガノフ バターライス添え



秋鮭雪花菜和え(写真右)

甘鯛そば米餡

柿胡麻和え

南瓜団子 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/388/>



■「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>