



2025年1月20日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

遊び心たっぷりの苺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」
「ストロベリースイーツブッフェ —Magical Strawberry Field—」
開催期間:2025年2月22日(土)~24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、『ストロベリースイーツブッフェ —Magical Strawberry Field—』を、2025年2月22日(土)から24日(月・祝)の3日間限定で開催します。

<ストロベリースイーツブッフェ> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/408/>



『ストロベリースイーツブッフェ —Magical Strawberry Field—』

季節ごとのスイーツブッフェが毎回好評のオールデイダイニング「ル・ジャルダン」では、2月の3連休限定で、<Magical Strawberry Field (魔法のいちご畑)>をテーマに、いたずら好きの妖精が仕掛けた、目でも舌でも楽しめる苺尽くしのスイーツブッフェを開催します。

パティシエがお客様の目の前で仕上げる苺たっぷりの「ストロベリーパフェ」をはじめ、グラスの中に可愛い世界が広がる「いちご畑 抹茶のシュトロイゼルとストロベリーチーズムース」や、小さな妖精が抱えきれないほど大きな苺をイメージした「レッドストロベリー ホワイトチョコレートと練乳クリームチーズケーキ」、苺をうっかり落としてできたミルククラウンが印象的な「いちごのしずく ストロベリー&ライチのムース」など、苺を思う存分味わえるのはもちろんのこと、シェフの遊び心たっぷりにデコレーションされた乙女心をくすぐるストロベリースイーツ約25種類をご用意。

スイーツの合間に楽しむ料理には、人気の「ローストビーフ」をフォン・ド・ヴォーにビターカカオと黒胡椒でアクセントを加えたソースでご提供するほか、削りたてのロディジャーノチーズをのせて焼き上げたシェフ特製赤ワイン仕立ての「オニオングラタンスープ」から「金目鯛酒蒸し」「桜海老御飯」などの和食まで、季節にちなんだ本格ランチメニューもお楽しみいただけます。

多彩なストロベリースイーツ&ランチに囲まれて、魔法にかけられたような夢のひとつときをお過ごしください。

■『ストロベリースイーツbuffe』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】 2025年2月22日(土)～24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 6,400円／9歳～12歳 3,300円／4歳～8歳 1,900円

One Harmony 会員 大人 6,000円／9歳～12歳 3,100円／4歳～8歳 1,800円

プレミアムセクション特典・ロイヤル会員・エクスクルーシヴ会員

大人 5,750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>

ストロベリーパフェ(写真)

チョコフレンチトースト 温かいストロベリーソースがけ

<buffeコーナー>

いちご畑 抹茶のシュトロイゼルとストロベリーチーズムース(写真左)

レッドストロベリー ホワイトチョコレートと練乳クリームチーズケーキ(写真中央)

いちごのしずく ストロベリーとライチのムース(写真右)

ストロベリーハートショートケーキ

ストロベリータルト

ストロベリーシュークリーム

ストロベリーサブレ

ドームユズフレーズケーキ

ホワイトチョコレートムースとロゼジュレなど、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

ビターカカオのペッパーソース・出汁醤油ソース・りんごと生姜の和風ソース

ロディジャーノチーズで仕上げるオニオングラタンスープ(写真)

千葉県産豚肉のブレゼ ロディジャーノチーズをお好みで



<ブッフェコーナー>

カリフラワーのババロワ いちごとスモークサーモン バルサミコソース添え(写真上)

マスカルポーネチーズとフランボワーズと生ハムのチューリップ

海老と菜の花のレムラードソース

カサゴとアサリと菜の花のアクアパッツァ

春野菜とイベリコ豚ベーコンのアーリオ・オーリオスパゲッティ

金目鯛酒蒸し(写真下)

桜海老御飯

温春野菜と蕨の薑味噌

蓬豆腐など

※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/408/>



■「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、ウェディングチャペル 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>