PRESS RELEASE

2025年5月27日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

＜開業5周年記念＞
桃やメロンなど夏のフルーツがたっぷりのスイーツ＆本格ランチのスペシャルブッフェ
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」
『5th アニバーサリースイーツブッフェ』

本年 7 月 1 日で開業 5 周年を迎える『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、2025 年 6 月 27 日(金)～29 日(日)の 3 日間限定で『5th アニバーサリースイーツブッフェ』を開催します。

なお、開催初日の 6 月 27 日(金)にご利用のお客様には、ホテル敷地内で収穫した夏みかんを使ったパティシエ特製ホテルメイドジャムをお一人様(有料人数)につき 1 個プレゼントします。

『5thアニバーサリースイーツブッフェ』

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います。今回は開業 5 周年を記念し、日頃の感謝の気持ちを込めて、桃やメロン・マンゴー・パイナップルなどを贅沢に使用したスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけるスペシャルスイーツブッフェです。

お客様の目の前で仕上げるパフォーマンスキッチンでは、パティシエおすすめの実演スイーツ 2 品をご用意。上品な甘さのメロンを、ココナツ風味のマスカルポーネクリームや香ばしいカラメルがアクセントのプリンケーキとともに味わう**「メロンプリンパフェ」**、キャラメリゼしたパイナップルとバニラビーンズ香るアイスクリームが織りなす温冷のハーモニーを楽しめる**「パイナップルフランベ バニラアイスクリーム添え」**をご提供します。

ブッフェテーブルには、爽やかな味わいが夏にぴったりの彩り鮮やかなスイーツ約 25 種類が勢ぞろい。桃の繊細な風味に軽やかな口どけのクリームを合わせた**「桃のショートケーキ」**や、トロピカルフルーツの濃厚な美味しさが詰まった**「マンゴーとシブーストパッション」**、フルーツと香り豊かな食材を組み合わせた**「アプリコットとローズマリーのケーキ」「白桃ミルクティームース」**などが楽しめます。

スイーツとともに楽しめる料理も豊富で、パフォーマンスキッチンから提供するメイン 3 品には、柑橘とハーブの香りが爽やかなソースを添えた**「ローストビーフ」**や**「国産牛ほほ肉チーズ焼き コンソメ仕立て」**、丸ごとの鮎を柔らかく仕上げ、きゅうりとディル＆フレッシュトマトの 2 種類のソースで召し上がりいただく**「琵琶湖産小鮎のコンフィ ポレンタ添え」**をご用意。その他**「カンパチのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒ソース」「夏野菜とシーフードのトマトクリームパスタ」「鰆梅肉揚げ」「鱧すき」**など、季節の食材を使用した和洋のメニューを取り揃え、ランチブッフェとしても十分にお楽しみいただけます。

夏の美味が満載の贅沢スイーツ＆ランチに囲まれて、お腹も心も満たされる幸せなひとときをお過ごしください。

■『5th アニバーサリースイーツブッフェ』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】2025 年 6 月 27 日(金)～29 日(日)

【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

プレミアムセレクション特典・ロイヤル会員・エクスクルーシィヴ会員
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)

＜実演コーナー＞
メロンプリンパフェ(写真左上)
パイナップルフランベ バニラアイスクリーム添え
(写真右上)

＜ブッフェコーナー＞
桃のショートケーキ(写真左下)
マンゴーとシブーストパッション(写真右下)
アプリコットとローズマリーのケーキ
タルトシェルオレンジ&タルトシェルマスカット
トロピカルオペラ
白桃ミルクティームース
マンゴーヨーグルトショコラブランムース
メロンとココナッツシュー 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 エシャロットと柑橘とハーブのコンディモン
国産牛ほほ肉チーズ焼き コンソメ仕立て(写真上)
琵琶湖産小鮎のコンフィ ポレンタ添え 2 種類のソースで

＜ブッフェコーナー＞
カンパチのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒ソース
ホワイトコーンのババロワと冷製コーンポタージュ
夏野菜とシーフードのトマトクリームパスタ
鰆梅肉揚げ(写真下)
鱧すき
トマト旨煮 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/423/

■「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 ㎡）
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