



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2025年8月12日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

<9月の3連休限定開催>秋の実りたっぷりのスイーツ&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」 『オータムスイーツbuffet』

『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9月13日(土)~15日(月・祝)の3日間限定で、『オータムスイーツbuffet』を開催します。



『オータムスイーツbuffet』

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buffetを開催しています。今回は「秋」をテーマに、自然の恵みを受けて豊かに実った果実がたっぷりのスイーツに加え、茸やこの時季ならではの魚介類などを使用したランチメニューがbuffetテーブルを秋色に彩ります。

パフォーマンスコーナーからは、瑞々しいぶどうやいちじくを使った「オータムパフェ」や、安納芋のモンブランクリームと香ばしいクルミの食感も楽しい「さつまいものフレンチトースト」を提供します。さらに「栗のショートケーキ」や「シャルロットボワール」「リンゴのミルフィーユ」「焼きチーズタルトと大学いも」など、秋の訪れを感じるスイーツ約25種類をご堪能いただけます。

スイーツとともに楽しめる料理にも、秋の味覚を使ったメニューが豊富に揃います。パフォーマンスキッチンからはリンゴや茸を使ったソースで召し上がりいただく「ローストビーフ」や、低温調理によりしっとりと仕上げた「サーモン・ミキューイ」、アワビと茸のソテーを添えた「フォアグラのフラン」をご用意。さらにbuffetテーブルには「梨のヴィンソワーズスープ」「さつまいものクレープヴォナシェンヌ」「鶏もも肉のソテーときのこのフリカッセ」など多彩な料理が並び、ランチbuffetとしても十分お楽しみいただけます。

9月の3連休は、秋の味覚が満載のスイーツ&ランチメニューに囲まれる贅沢なひとときをご堪能ください。

■『オータムスイーツブッフェ』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 9 月 13 日(土)～15 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 5,750 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)

<パフォーマンスコーナー>

- ・オータムパフェ<写真左上>
- ・さつまいものフレンチトースト

<ブッフェコーナー>

- ・栗のショートケーキ<写真右上>
- ・シャルロットポワール
- ・焼きチーズタルトと大学いも<写真右下>
- ・アップルミルクティームース
- ・ピスタチオとチェリーのパウンドケーキ
- ・リンゴのミルフィーユ
- ・フロマージュブランとマスカットジュレ
- ・フィグフィグ(いちじくのムース)<写真左下>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 りんごと生姜の和風ソース・きのこ入りテリヤキソース
- ・フォアグラのフラン きのことアワビの香草バターソテー<写真上>
- ・サーモン・ミキュー 野菜入り白ワインソース<写真下>

<ブッフェコーナー>

- ・梨のヴィシソワーズスープ カッテージチーズ添え
- ・さつまいものクレープヴォナシェンヌ スモークサーモン添え
- ・ハモンセラーノとぶどうのタルティーヌ
- ・鶏モモ肉のソテーときのこのフリカッセ
- ・ローストポーク フルーツソース添え
- ・カマスのソテー ソースオリエンタル 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/438/>

■「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>