



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2025年9月16日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

妖しくて可愛いおばけモチーフのハロウィーン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:2025年10月11日(土)~13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、『ハロウィーンスイーツブッフェ』を2025年10月11日(土)~13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/446/>



『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にぎやかに彩ります。

パフォーマンスキッチンでは、真っ赤なフランボワーズソースを纏ったバニラアイスに魔女の帽子とモンスターの手をあしらった「ハロウィーンパフェ」をご用意。パフェグラスの中には、抹茶のブラウニーやチョコレートマスカルポーネクリーム、渋皮マロンを重ね、秋らしい色合いと味わいを楽しめます。

ブッフェテーブルには、大きな十字架やコウモリのモチーフが妖しげな「ハロウィーンカフェ」や、鮮やかな赤とピンクが映えるケーキからおばけがひょっこりと現れる「ピスタチオフランボワーズムース」、つぶらな瞳がまるでこちらを見つめているかのような「ミラアップルパイ」など、約25種類の美味しくてユーモラスなハロウィーンスイーツが勢ぞろい。

スイーツの合間に楽しむ料理には、きのこ大葉のクリームソースで召し上がりいただく「ローストビーフ」をはじめ、お客様の目の前で熱々のコンソメを注いで仕上げる「松茸のコンソメロワイヤル」や「ポークグリル 紅はるかのピュレとロベールソース」などの洋食から、「笠子揚げ出し」「紅葉鯛にぎり」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。

深まる秋を感じながら、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 10 月 11 日(土)～13 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)

<パフォーマンスキッチン>

ハロウィーンパフェ(写真左上)

ショコラクレープシュゼット

<buffeコーナー>

ハロウィーンカフェ(写真右上)

ピスタチオフランボワーズムース(写真左下)

タルトシェルオレンジ・マスケット・巨峰(写真右下)

マロンロールケーキタワー

ミラアップルパイ

カボチャのモンブラン

青リンゴとカシスオペラ

ぶどうのジュレ

濃厚チョコレートケーキ お化け屋敷 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 きのこと大葉のクリームソース(写真上)

松茸のコンソメロワイヤル

ポークグリル 紅はるかのピュレとロベールソース

<buffeコーナー>

パープルスイートロードとハモンセラーノのグジェール

海老のバブール 柿とエストラゴンのソース添え

ボリートミスト ジェノベーゼソースと粒マスタード添え

かぼちゃとクリームチーズのキッシュ

笠子揚げ出し(写真下)

紅葉鯛にぎり

銀杏豆腐 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/446/>

■「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>