



PRESS RELEASE

2025年10月7日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

東京ベイエリアを一望するレストランで、週末限定のクリスマススイーツを堪能
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」
『ウインターホリデーアフタヌーンティー』

『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11月14日(金)～12月14日(日)の金・土・日・祝日に、1日20食限定で『ウインターホリデーアフタヌーンティー』を提供します。



『ウインターホリデーアフタヌーンティー』

オールデイダイニング「ル・ジャルダン」のティータイムでは、季節ごとにテーマを設けた週末限定のアフタヌーンティーを提供しています。今回は、クリスマスシーズンを華やかに彩る『ウインターホリデーアフタヌーンティー』が登場します。

スイーツには、フランス語でモミの木を意味する「サパン」をイメージし、濃厚なピスタチオクリームをたっぷりの苺で飾った「サパンフレーズタルト」をはじめ、クリスマスプレゼントを思わせる「ルガトノエル」、プレゼントを届けるサンタクロースがキュートな「苺のショートケーキハウス」など、パティシエの遊び心あふれる5種類のクリスマススイーツをお楽しみいただけます。

セイボリーには、ジューシーなローストビーフとリコッタチーズに鮮やかな赤いカクテルソースを添えた「グラハムサンドイッチ」と、ベーコンと玉ねぎでコクを加えた生地にも冬野菜とカマンベールチーズがたっぷり入った「ケーキサレ」をご用意。

さらにオプションメニューとして、併設のバーカウンターでお作りするノンアルコールカクテル「ストロベリーチョコレートキャラメルフローズン」を特別料金にてご提供します。

『ウインターホリデーアフタヌーンティー』をご注文の方には、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」の中でも東京ベイエリアを一望できる眺めの良いお席を優先的にご案内します。

柔らかな陽ざしにつつまれ、冬の澄んだ空気に煌めく景色を眺めながら、心躍るティータイムをお楽しみください。

■『ウインターホリデーアフタヌーンティー』概要

【期間】

2025年11月14日(金)～12月14日(日)の金・土・日・祝日限定

【時間】

11:30～16:00

【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」

【料金】

1名様 3,900円

One Harmony 会員料金 3,700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料金 3,500円

※コーヒーまたは紅茶付き ※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。

<One Harmony 詳細はこちら> <https://tokyobay.grandnikko.com/oneharmony/>

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約:TEL.047-711-2427(受付時間 10:00～18:00)

公式サイトからのご予約:<https://tokyobay.grandnikko.com/news/452/>

※ご予約なしでもご利用いただけます。

【内容】

<スイーツ>

サパンフリーズタルト／ルガトーノエル／苺のショートケーキハウス／ジュエルマカロン／ミニリースパフェ

<セイボリー>

ローストビーフのグラハムサンド／ケーキサレ

【オプション】

『ウインターホリデーアフタヌーンティー』をご注文のお客様には、
ノンアルコールカクテル『ストロベリーチョコレートのキャラメルフローズン』を
特別ご優待料金にて提供いたします。

1杯 500円(通常料金1杯 950円)

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。



■「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>

