



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2025年10月31日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

グランドニッコー東京ベイ 舞浜 「和洋おせち二段重」 10月31日より予約受付開始

『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、2025年10月31日(金)より、「和洋おせち二段重」の予約受付を開始します。

◆和洋おせち二段重: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/453/>



新年を寿ぎ、一年が幸多きものとなりますようにと願いを込めて、総料理長と和食板長の監修のもと、こだわりの食材を使用した和洋二段重のおせちをご用意しました。

壺の重には、「鮑割烹煮」や「かに水車巻」「身巻カラスミ」などの和食の粋を集めた料理に加え、長寿を象徴する「海老」や、子孫繁栄を願う「数の子」など、お正月ならではの縁起を担いだ料理を盛り込みました。

式の重には、「ローストビーフ」や「スモークサーモン」などの洋食を多彩に取り揃え、幅広い世代にお楽しみいただけるおせちに仕上げました。

ご家族や大切な方と囲む新年の食卓を、華やかな美味とともにお楽しみください。

■「和洋おせち二段重」概要

【価格】 32,000円/One Harmony 会員 28,000円 ※価格には消費税が含まれています。

【内容】 二段重 3名様用/重箱サイズ(内寸)24.5cm×18.4cm×3.9cm

【予約受付期間】

第1期:10月31日(金)~12月10日(水) [送料無料]

第2期:12月11日(木)~12月22日(月) [送料別]

【商品お届け期間】 2025年12月29日(月)~2026年1月3日(土)

※クール便(冷凍)でのお届けとなります。

※時間指定はお受けいたしかねます。

< 壺の重 >

渋皮栗甘露煮ときんとん、子持鮎昆布巻、伊達巻、花餅白梅、花餅紅梅、アカシ貝と菜の花の昆布和え、炙りのどぐろ松葉、ブリ照焼、海老の旨煮、身巻カラスミ、いか松笠雲丹焼、紅白彩り蒲鉾、彩手毬、梅花れんこん、わさび酢だこ、真鯛きずし金箔紙包み、紅白なます柚子風味、かに水車巻、松前漬、鮑割烹煮、数の子、湯葉の有馬煮、どんこ椎茸柚子煮、洋人参梅型



< 式の重 >

帆立貝柱まったり和え、杏子さわやか煮、海鮮ミックスマリネ、合鴨ワイン煮、若桃甘露、ベーコンチーズドック、ぷちぶり海老サラダ、黒糖ローストポーク、ローストビーフ、日の出海老、雪掛けローズサーモン、カニ爪冷製オーロラ、北海道黒豆、くるみのキャラメリゼ、ドライトマト赤ワイン煮、鶏チーズ焼き、ビーフテリヌ、直火焼帆立



※写真はイメージです。

※仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

【ご予約】 ホテル公式サイトからご予約：<https://tokyobay.grandnikko.com/news/453/>

【お問い合わせ】 レストラン予約:047-711-2427(受付時間 10:00~18:00)

■「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>