



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2025年11月19日

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

イルミネーション煌めく空間で、贅沢素材を使用した選べるメインディッシュとbuffet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」
『クリスマスメインセレクトbuffet～Christmas Wonder Buffet～』
開催日:2025年12月19日(金)～25日(木)

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12月19日(金)～25日(木)の7日間限定で、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」のディナータイムにて、『クリスマスメインセレクトbuffet～Christmas Wonder Buffet～』を開催します。



『クリスマスメインセレクトbuffet ～Christmas Wonder Buffet～』

イルミネーションが煌めくアトリウムに位置するオールデイダイニング「ル・ジャルダン」では、年間を通じて「夜の遊園地ダイニング」をテーマに、にぎやかな雰囲気の中で彩り豊かな季節のディナーbuffetをお楽しみいただけます。

クリスマス期間は、贅沢な食材を使用したシェフのスペシャリテに加え、buffetの原型とされる北欧発祥のスモークスボードのエッセンスを取り入れたオードブルや温製料理、デザートをご用意しています。

メインディッシュは、「ロブスターテルミドール」や「パイケース入りbuffet・ブルギニョン」をはじめ、アワビやフォアグラなどを使用した豪華な6品から、お好みの1品をお選びいただけます。

また、buffetテーブルには「バターナッツスクワッシュのブランマンジェ 紅ズワイガニサラダ添え」や「鴨スモークと茄子のタリアータ バルサミコソース」「鹿児島県産黒豚のポルケッタ ロベールソース」「カサゴとアサリのブレゼ 柑橘風味」などの聖夜を彩るごちそうをはじめ、「buffet・ド・ノエル」「ストロベリーとマスカルポーネムース」などのデザートが華やかに並ぶほか、ピザ窯から焼き立てを提供する「マルゲリータ」なども登場します。

店内はツリーやメリーゴーラウンド、観覧車などの装飾で彩られ、まるでクリスマスの遊園地に迷い込んだような心ときめく空間で、大切な方と過ごす特別なディナータイムをご堪能ください。

■『クリスマスメインセレクトbuffet ～Christmas Wonder Buffet～』概要

【場所】Grand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12月19日(金)～25日(木)

【時間】17:30～22:30(ラストオーダー21:30)／120分制 ※お料理の提供は22:00までとなります。

【料金】大人 7,900円／9歳～12歳 4,700円

※クリスマス限定ノンアルコールカクテル・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。

※One Harmony 会員は表示料金より10%OFF。さらに、プレミアムセレクションにGrandニッコー東京ベイ 舞浜をお選びいただくと表示料金より20%OFF。

※小学生までの方には、お子様プレート1,600円もご用意しております。

【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://www.tablecheck.com/ja/tokyobay-grandnikko-lejardin/reserve/message>

<メニュー>

お好みのメインディッシュより1品

◆魚料理

- ・ロブスターテルミドール<写真1枚目>
- ・アワビと野菜の香草風味 バルサミコソース
- ・金目鯛と蛤のカルトッチョ(紙包み焼き)

◆肉料理

- ・パイケース入りブッフ・ブルギニョン(牛肉の赤ワイン煮込み)<写真2枚目>
- ・黒毛和牛のグリル 柚子胡椒ソース
- ・黒毛和牛のハンバーグとフォアグラのロッシェニ風

パフォーマンスキッチン一例

- ・マルゲリータ
- ・4種のチーズとはちみつのピザ
- ・ショートパスタ (バジルトマトソース・カルボナーラソース・ボロネーゼソース)

buffetメニュー一例

- ・コールドローストビーフ キャロットラペとオニオンソース添え<写真3枚目>
- ・バターナッツスクワッシュのブランマンジェ 紅ズワイガニサラダ添え<写真4枚目>
- ・トマトとモッツァレラチーズの焼きカプレーゼ
- ・鴨スモークと茄子のタリアータ バルサミコソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズのキッシュ デイル風味
- ・鹿児島県産黒豚のポルケッタ ロベールソース
- ・カサゴとアサリのブレゼ 柑橘風味
- ・フランクフルターブルストとゴロゴロ野菜のスープカレー
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・ストロベリーとマスカルポーネムース<写真5枚目>
- ・シュトーレン など約40種類

※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。

<その他のメニュー詳細はこちら>

<https://tokyobay.grandnikko.com/news/458/>



■「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>