



PRESS RELEASE

2026年1月21日  
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

約 25 種の苺スイーツと本格ランチが揃う、春の贅沢ブッフェ  
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」  
「ストロベリースイーツブッフェ～Strawberry Flower Garden～」  
開催期間:2026年2月21日(土)～23日(月・祝)

『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、『ストロベリースイーツブッフェ～Strawberry Flower Garden～』を、2026年2月21日(土)から23日(月・祝)の3日間限定で開催します。

<ストロベリースイーツブッフェ詳細> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/472/>



『ストロベリースイーツブッフェ～Strawberry Flower Garden～』

季節ごとのスイーツブッフェが毎回好評のオールデイダイニング「ル・ジャルダン」では、2月の3連休限定で、「Strawberry Flower Garden(苺の花畑)」をテーマに、苺尽くしのスイーツブッフェを開催します。

パティシエがおお客様の目の前で仕上げる苺たっぷりの「ストロベリーチョコレートパフェ」をはじめ、花のつぼみを思わせる「抹茶ロールとストロベリー」、苺のスライスで可憐な花びらを表現した「チョコレートタルトフレーズ」、花咲く庭園をイメージした「ストロベリドームケーキ」「ストロベリーショートケーキ」など、苺を思う存分味わえるのはもちろんのこと、シェフの遊び心たっぷりにデコレーションされた乙女心をくすぐるストロベリースイーツ約25種類をご用意。

スイーツの合間に楽しむ料理として、パフォーマンスキッチンからはホテルブッフェの王道「ローストビーフ」をはじめ、シェフ特製赤ワイン仕立ての「オニオングラタンスープ」「海老と帆立のグリル」をご提供します。

ブッフェテーブルには「牛肉のローズマリー風味ソテー 白菜のア・ラ・クレーム添え」「トマトとモッツァレラチーズと苺のカプレーゼ 生ハムを添えて」などの洋食から、「あさりかき揚げ」や「茶碗蒸し 蟹餡かけ」などの和食までを取り揃え、季節にちなんだ本格ランチメニューもお楽しみいただけます。

春色に咲き誇る苺の花畑に囲まれて、スイーツもお食事も一度に楽しめる贅沢なひとときをご堪能ください。

## ■『ストロベリースイーツブッフェ〜Strawberry Flower Garden〜』概要

【期間】2026年2月21日(土)〜23日(月・祝)

【時間】①12:00〜14:00／②12:30〜14:30／③13:00〜15:00(3部制)

※各回2時間制

※受付は、各回30分前より開始いたします

【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)

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

### スイーツ(一部抜粋) ※約25種類

<パフォーマンスキッチン>

ストロベリーチョコレートパフェ(写真左上)

ストロベリーモンブラン

マスカルポーネアイスクリーム添え



<ブッフェコーナー>

抹茶ロールとストロベリー(写真右上)

ストロベリードームケーキ(写真左下)

ストロベリーショートケーキ(写真右下)

チョコレートタルトフレーズ

ストロベリーフラワーベッド

ストロベリーマスカルポーネムース

ストロベリータルト

ストロベリーオペラ

ストロベリーとジャスミンのムース



### 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 グレービーソース・出汁醤油ソース・りんごと生姜の和風ソース

オニオングラタンスープ

海老と帆立のグリル 2種類のソースで(写真上)



<ブッフェコーナー>

トマトとモッツアレラチーズと苺のカプレーゼ 生ハムを添えて(写真下)

ゴールドローストビーフ 苺・ルッコラ・パルミジャーノ スモーキーなバルサミコソース

牛肉のローズマリー風味ソテー 白菜のア・ラ・クレーム添え

豚トロのロースト 生姜とオレンジ風味

メバルとホンビノス貝のアクアパッツァ



あさりかき揚げ(写真)

茶碗蒸し 蟹餡かけ

さば棒寿司

山葵豆腐

※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/472/>



### ■「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 m<sup>2</sup>)

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>