



2026年4月2日  
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

<4日間限定>ハーブとスパイスが薫る初夏の美食と、彩り豊かな季節のスイーツを楽しむ  
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」  
「ゴールデンウィークランチbuffet」開催  
開催期間:2026年5月2日(土)~5日(火・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)は、2026年5月2日(土)から5月5日(火・祝)までの期間、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、香り高い食材とともに初夏の美食を味わう『ゴールデンウィークランチbuffet』を開催します。

<ゴールデンウィークランチbuffet> <https://tokyobay.grandnikko.com/news/487/>



『ゴールデンウィークランチbuffet』

4日間限定で開催する『ゴールデンウィークランチbuffet』は、ハーブやスパイスの香りが食欲をそそる洋食を中心に、初夏ならではの食材を活かした和食やデザートなど、約65種類のメニューを取り揃えます。

お客様の目の前で仕上げるパフォーマンスキッチンでは、3種類のメインディッシュをご用意。「ローストビーフ」には、パクチーの清涼感とハラペーニョの爽やかな辛みがアクセントのチミチュリソースを添えてご提供します。また、和のハーブを使用したベアルネーズソースが、サーモンの繊細な味わいを引き立てる「木更津おかそだちサーモンとアスパラガス 日本ハーブのベアルネーズソース」や「松阪ポークのハーブグリル 焼きポレンタ添え」など、シェフこだわりの一皿をご堪能いただけます。

buffetテーブルには、「昆布と真鯛とかぶのカルパッチョ仕立て グレープフルーツとハーブのドレッシング」や「鶏むね肉の五香粉揚げ 胡麻風味」など、ハーブやスパイスを効かせた洋食が並びます。さらに、和食コーナーには「蚕豆(そらまめ)すり流し」や「鯉の握り寿司」、デザートコーナーには「ホワイトピーチのショートケーキ」や「メロンのプチタルト」など、季節感を取り入れた彩り豊かなラインアップを取り揃えました。

本年のゴールデンウィークは、ご家族やご友人と一緒に、初夏の味わいを心ゆくまでお楽しみください。

## ■『ゴールデンウィークランチブッフェ』概要

【期間】2026年5月2日(土)～5日(火・祝)

【時間】①12:00～14:00／②12:30～14:30の各2時間制

【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 6,500円／9歳～12歳 2,900円／4歳～8歳 1,900円

One Harmony 会員 大人 6,100円／9歳～12歳 2,700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・エクスクルーシヴ プラス会員

大人 5,850円／9歳～12歳 2,600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>

### ランチブッフェ内容(一部抜粋)

<パフォーマンスキッチン>

・ローストビーフ(チミチュリソース／りんごと生姜の和風ソース／  
グレービーソース／西洋わさび)

・木更津おかそだちサーモンとアスパラガス

日本ハーブのベアルネーズソース<写真>

・松阪ポークのハーブグリル 焼きポレンタ添え

・パンナコッタにさわやかシトラスジュレ

<ブッフェメニュー>

・昆布め真鯛とかぶのカルパッチョ仕立て

グレープフルーツとハーブのドレッシング

・カリフラワーとダンデリオンのミモザサラダ

・鶏むね肉の五香粉揚げ 胡麻風味

・魚介のパナシェ<写真上>

・牛肉のグヤーシュ ウィーン風

・鶏もも肉ローズマリー風味ソテーと新じゃがいものポムファム

・蚕豆すり流しく写真中央>

・鰹の握り寿司

・ホワイトピーチのショートケーキ

・メロンのプチタルト<写真下>

・レアチーズとブルーベリータルト ほか約 65 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/487/>



## ■「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 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>

本件リリースに関するお問い合わせ先	
グランドニッコー東京ベイ 舞浜	営業企画 大木・三浦
〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-7 TEL:047-711-2396 FAX:047-382-3357 E-mail: pr@tokyobay.grandnikko.com	