



## PRESS RELEASE

2026年5月26日  
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

### <開業6周年記念>

メロンや桃など夏のフルーツを使用したスイーツと本格ランチのスペシャルブッフェ  
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」  
「6th アニバーサリースイーツブッフェ」を6月の3日間限定で開催

『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、2026年6月26日(金)～28日(日)の3日間限定で『6th アニバーサリースイーツブッフェ』を開催します。また、日頃のご愛顧への感謝を込めて、開催初日の6月26日(金)にご利用のお客様には、ホテル敷地内で収穫した夏みかんを使ったパティシエ特製ホテルメイドジャムをお一人様(有料人数)につき1個プレゼントします。



『6th アニバーサリースイーツブッフェ』

オールデイダイニング「ル・ジャルダン」では、季節ごとにテーマを設けたスイーツブッフェを開催しています。今回は7月に迎える開業6周年にあわせ、メロンや桃、マンゴーなど夏のフルーツをふんだんに使用したスイーツに加え、洋食・和食の本格的なメニューをご用意しました。

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、6月28日の「パフェの日」にちなみ、パティシエおすすめの「6th アニバーサリーパフェ」をご提供します。レモン香るマスカルポーネクリームや、マンゴーソース、ナタデココ、ココナツシュトロイゼルなどを重ね、トップにはメロンやパイナップルなどのフルーツとバニラアイスクリームを盛り付けました。ひと口ごとに異なる味わいや食感を楽しめる一品です。

また、ブッフェテーブルには、果実の瑞々しさが際立つ「メロンのショートケーキ」や、桃の風味豊かなムースを軽やかなビスキュイで包み込んだ「桃たっぷりシャルロット」、濃厚なチーズのkokにマンゴーの甘酸っぱさが重なる「マンゴーブリュレチーズケーキ」など、夏のフルーツが彩る約25種類のスイーツが並びます。

スイーツとともに楽しめる料理も豊富にご用意。パフォーマンスキッチンから提供するメイン料理 3 品には、「ローストビーフ」や「穴子のコンフィとトリュフリゾット バルサミコソース」「魚介のフラン コンソメジュレ仕立て」を揃えました。さらに、「ともろこしのパバロワとホワイトコーンのクーリ」「鹿児島県産黒豚のポルケッタ グリーンペッパーソース」「焼茄子の冷製茶碗蒸し」「鱈焼霜造り」など、季節の食材を使用した和洋のメニューがブッフェに華を添えます。

さらに、開催初日の 6 月 26 日(金)には、ホテル敷地内で収穫した夏みかんを使用したパティシエ特製ジャムをご来場特典としてご用意しました。ご利用のお客様お一人様につき 1 個お持ち帰りいただけます。ホテルメイドならではの味わいをご自宅でもお楽しみください。

## ■『6th アニバーサリースイーツブッフェ』概要

【期間】 2026 年 6 月 26 日(金)～28 日(日)

【時間】 ①12:00～14:00／②12:30～14:30／③13:00～15:00(3 部制・各回 2 時間)

※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・エクスクルーシヴ プラス会員

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。

※OneHarmony 会員と同行のお子様には、割引料金が適用されます。

※3 歳以下無料

※6 月 26 日(金)ご利用のお客様へ、ホテル敷地内で収穫した夏みかんを使ったホテルメイドジャムをプレゼントします(お一人様(有料人数)につき 1 個)。

## 【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>

6th アニバーサリーパフェ<写真左上>

クレメダンジュ

<ブッフェコーナー>

メロンのショートケーキ<写真右上>

桃たっぷりシャルロット<写真左下>

マンゴーブリュレチーズケーキ<写真右下>

アプリコットキャラメルムース

紅茶風味のチョコレートクリームとレモンムース

ライムのパンナコッタと桃のジュレ

シトラスプチタルト ほか



## 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・西洋わさび・オニオンソース・和風おろしソース) <写真上段>

穴子のコンフィとトリュフリゾット バルサミコソース

魚介のフラン コンソメジュレ仕立て

<ブッフェコーナー>

とうもろこしのババロワとホワイトコーンのクーリ <写真中段>

ニシンスモークと野菜のマリネ 香草風味

鹿児島県産黒豚のポルケッタ グリーンペッパーソース

彩り野菜とスモークミートのスープカレー

千葉県産ハーブ鶏のカツレツ シュニッツェル風

焼茄子の冷製茶碗蒸しく <写真下段>

鱸焼霜造り

牛カツ

穴子箱寿司 ほか

※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/497/>



## ■「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、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>