



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2026年9月10日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

遊び心あふれる約 25 種類のスイーツと本格ランチを堪能 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」 『ハロウィーンスイーツブッフェ』を 10 月の 3 連休に開催

『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 10 月 10 日(土)～12 日(月・祝)の 3 日間限定で、『ハロウィーンスイーツブッフェ』を開催します。



『ハロウィーンスイーツブッフェ』

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展開しています。今回は、魔女やジャック・オ・ランタン、フランケンシュタインなどをモチーフに、さつまいも・栗・かぼちゃなど秋の味覚を組み合わせたスイーツと、本格的なランチメニューを楽しめる『ハロウィーンスイーツブッフェ』を開催します。

パティシエが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、「魔女のいたずらパフェ～おいもとマロン～」をご用意。大学いもやマロンクリーム、ナッツなどを重ね、仕上げに魔女の帽子をかたどったチョコレートやほうきをイメージしたスティックパイで、ハロウィーンらしい彩りを添えたパフェです。

ブッフェテーブルには、チーズタルトにジャック・オ・ランタンをイメージしたかぼちゃクリームのモンブランを重ねた「パンプキンタルト」や、ピスタチオムースを愛嬌たっぷりのフランケンシュタインの顔に見立てた「ピスタチオフランケン」、十字架やクモの巣のモチーフがミステリアスな雰囲気を演出する「黒い森～フォレノワール～」のほか、「レッドクレメダングジュ」「モンスターチョコレートとストロベリードーナッツ」など、パティシエの遊び心をちりばめた、見た目にも可愛いスイーツ約 25 種類が並びます。

スイーツとともに楽しめる料理にも、季節の食材を取り入れたメニューが登場します。パフォーマンスキッチンでは、豚フィレ肉にチーズを挟んで焼き上げたフランスの伝統料理「豚フィレ肉のオルロフ風」や「パルミジャーノチーズで仕上げる松茸のクリームパスタ」などをご用意。ほかにも、「鶏肉とかぼちゃのインドネシア風煮込み」「赤魚酒蒸し」「鮓(カマス)炙り寿司」など、和洋の多彩な料理をご堪能いただけます。

ハロウィーンを彩るスイーツとともに、秋の恵みを味わう特別なひとときをお過ごしください。

■『ハロウィーンスイーツbuffet』開催概要

【期間】2026年10月10日(土)～12日(月・祝)

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

【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 6,700円／9歳～12歳 3,300円／4歳～8歳 1,900円

One Harmony 会員 大人 6,250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 5,950円／9歳～12歳 2,900円／4歳～8歳 1,700円

※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

※各回30分前より受付を開始いたします。

＜One Harmony 詳細はこちら＞ <https://tokyobay.grandnikko.com/oneharmony/>

【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

＜パフォーマンスコーナー＞

・魔女のいたずらパフェ～おいもとマロン～＜写真左上＞

・チョコレートクレープ



＜buffetコーナー＞

・パンプキンタルト＜写真右上＞

・ピスタチオフランケン＜写真左下＞

・黒い森～フォレノワール～＜写真右下＞

・モンスターチョコレートとストロベリードーナッツ

・レッドクレメダージュ

・レアチーズマミー

・白玉おばけとかぼちゃムース

・おばけの和栗モンブラン

・メープルティラミス

・ほうじ茶とリンゴのグラススイーツ 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・りんごと生姜の和風ソース・茸入り出汁醤油ソース)

・パルミジャーノチーズで仕上げる松茸のクリームパスタ＜写真上＞

・豚フィレ肉のオルロフ風＜写真下＞



＜buffetコーナー＞

・スチームシュリンプ 柿と赤玉葱のフレッシュサルサ

・鴨スモークとりんごと焼き茄子のバルサミコドレッシング

・鶏肉とかぼちゃのインドネシア風煮込み



- ・牛肉パティと椎茸のオープン焼き マデラソース
- ・サーモンパネ(フランス風揚げ焼き) レモンとハーブのタルタルソース添え
- ・南瓜クリームコロッケ
- ・赤魚酒蒸しく写真>
- ・パスタ風茸と沖縄そばのわさび風味
- ・鰯(カマス)炙り寿司 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/512/>

■「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>