

PRESS RELEASE

2024年8月15日
グランドニッコー東京 台場

鹿児島産・三大黒肉「黒牛・黒豚・黒さつま鶏」が贅沢に集結！
鉄板焼・グリル・中国料理、それぞれのスタイルで鹿児島の味覚を堪能
グランドニッコー東京 台場
『鹿児島フェア』
提供期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、ホテル最上階から東京湾の美しい景色を望む2店舗「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」と、伝統中国料理の“追求と進化”を味わう「中国料理 桃李」にて、2024年9月1日（日）～11月30日（土）の期間中に鹿児島の名産を存分にお楽しみいただける『鹿児島フェア』を第1弾・第2弾に分けて開催いたします。



温暖な気候と雄大な自然が特徴的な鹿児島県は、日本屈指の畜肉王国として知られるほか、県内各地の港や湾、入江では豊富な種類の海の幸が水揚げされることから、バラティエ豊かな食の宝庫として愛されています。今回、鹿児島が誇る風土、歴史、文化の多様性が生み出した多彩な食材を贅沢に使用したフェアを3カ月間、第1弾・第2弾にわたって提供します。

「鉄板焼 銀杏」では、繊細ながらもしっかりとした肉と脂の旨味が特徴の鹿児島黒牛のサーロインをはじめ、黒さつま鶏や月日貝、薩摩甘えびなど、前菜からデザートまで鹿児島の特産品を存分にご堪能いただけるコースをご用意しました。お肉から魚介、指宿産野菜まで、鹿児島の自然の恵みによって育てられた食材の美味しさを最大限に活かした鉄板焼をお楽しみください。

グリルダイニング「The Grill on 30th」では、鹿児島で育った食材を厳選し、グリル風に仕立てたコースを提供します。黒牛、黒豚、黒さつま鶏の「3ブラック」を中心に、カンパチ、マハダ、薩摩隼人エビ、浜鯛など、鹿児島産の新鮮な食材を使用したラインアップを取り揃えています。コース全体を通して、鹿児島の秋の味覚を存分に感じていただけるよう工夫を凝らしました。

また「中国料理 桃李」では、鹿児島の食材と中国料理の新しい組み合わせがお楽しみいただけるコースを提供します。メインには、「3ブラック」と言われる豪華な一皿「鹿児島の肉【3種の黒】黒牛、黒豚、黒さつま鶏のソテー黒酢バターソース」をご用意しました。その他「枕崎ぶえんカツオの鰹節ふかひれスープ」や不知火を使用した「蜜柑布丁」など、鹿児島産の味覚を活かした中国料理をお楽しみください。

【『鹿児島フェア』概要】

- ・期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）※第1弾は10月15日（火）まで開催予定
- ・提供場所：グランドニッコー東京 台場
30階「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」、2階「中国料理 桃李」
- ・ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 03-5500-4550（10：00～18：00）

■鉄板焼 銀杏「鹿児島コース」

料金：¥22,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）
土曜 17：30～21：00（L.O.）

<メニュー内容>

- ・ポテトパンケーキ
薩摩甘えびの金柑ドレッシングマリネとキャビア添え
- ・黒さつま鶏のバロティーヌ 指宿産野菜添え 黒酢のマスタード
- ・マハタと月日貝のポワレ 知覧茶のクリームソース
- ・鹿児島黒牛のサーロイン
- ・白米（鹿児島県産あきほなみ）または
かごしま黒豚角煮のひつまぶし風ガーリックライス
- ・赤だしと香の物
- ・紅はるかのみルフィーユ バニラアイス添えと知覧茶

※10月16日（水）より一部メニュー変更



■The Grill on 30th・Chefs' Selection「鹿児島コース」

料金：¥22,000

提供時間：平日・日曜 17：30～20：30（L.O.）
土曜 17：30～21：00（L.O.）

<メニュー内容>

- ・カンパチの金柑マリネ カツオ風味の泡と共に
- ・黒さつま鶏のコンフィ
- ・月日貝とオクラのチャウダー
- ・マハタのグリル きくらげと青さの白ワインソース
- ・鹿児島黒牛フィレ肉のグリル 黒酢のベアルネーズソース
- ・鹿児島茶のムースとブラックシャインマスカットのゼリー

※10月16日（水）より一部メニュー変更



■中国料理 桃李「鹿児島コース」

料金：¥14,000

提供時間：平日・日曜 17:30～20:30 (L.O.)
土曜 17:30～21:00 (L.O.)

<メニュー内容>

- ・鹿児島食材と桃李のマリアージュ
- ・枕崎ぶえんカツオの鰹節ふかひれスープ
- ・黒マグロ頭肉フライ山椒塩添え
- ・ソデイカの湯引きシーズニング醤油掛け
- ・鹿児島の肉【3種の黒】
黒牛、黒豚、黒鳥のソテー黒酢バターソース
- ・奄美大島名物料理薩摩鳥のスープ掛けご飯
- ・蜜柑布丁

※10月16日(水)より一部メニュー変更



【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

所在地：東京都港区台場2丁目6-1

敷地面積：20,870㎡(6,313坪)

ホテル：地下3階 地上30階

延床面積：123,775㎡(37,507坪)

施設構成：客室数882室、宴会場17室、
レストラン・バー9ヶ所、ウエディングチャペル

2ヶ所、神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、ほか

アクセス：新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約10分

電話番号：03-5500-6711(代表)

公式サイト：<https://www.tokyo.grandnikko.com/>

<グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 FAX：03-5572-6065 MAIL：grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 TEL：03-5500-6711(代表)