



令和4年8月17日
資料提供

グランドニッコー東京 台場で和歌山県産食材をふんだんに使ったコースが 「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」の3店舗で登場！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた提案活動を行っています。

このたび、「グランドニッコー東京 台場」内の「鉄板焼 銀杏」・「The Grill on 30th」・「中国料理 桃李」にて『和歌山フェア』が9月1日(木)～11月30日(水)までの間実施され、下記メニューが提供されます。

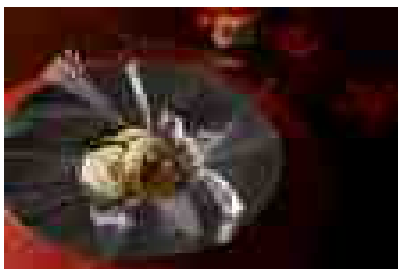
和歌山県産の食材が調味料に至るまで惜しみなく使用された料理をぜひご堪能ください！

鉄板焼 銀杏

神楽「和歌山コース」

メニュー（一例）

- ・近大キャビアとあんぼ柿のカナッペ
- ・炙り太刀魚とイチジクのマリネ
南高梅と純こめ酢のドレッシング
- ・紀州和華牛カイノミのコンフィ
金山寺味噌添え
- ・秋鱧と紀州アワビのスープ仕立て
カルタファタ包み
- ・和歌山県産季節の焼き野菜
- ・熊野牛のサーロイン120g
- ・和歌山ポンチ 銀杏スタイル 等

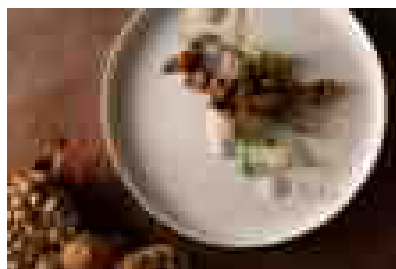


The Grill on 30th

Chefs` Selection「和歌山コース」

メニュー（一例）

- ・和歌山県産太刀魚と南高梅のルーロ
ひしほペーストのクリームソース
- ・紀州アワビのグリルと和歌山県産
天然真鯛の金山寺味噌クルマ焼き
- ・紀州和華牛サーロインのグリル ワ
イルドライスのリゾット 近大イク
ラと共に 醤油フォンドヴォー山葵
- ・紀の国みかんどりとズワイ蟹の
ロワイヤル 濁り醬3年熟成「匠」と
白トリュフの香り 等



中国料理 桃李

彩鳳「和歌山コース」

メニュー（一例）

- ・和歌山の風香る中華前菜六品
- ・和歌山県産太刀魚の金山寺味噌
フライ 青みかん塩を添えて
- ・紀州和華牛サーロインの炒め
濁り醤油ソース山葵風味
- ・和歌山県産蓮子鯛の姿揚げ
柚子ポン酢ソース掛け
- ・和歌山ラーメン
- ・和歌山ポンチ桃李スタイル 等



画像はコースイメージです。詳細については、グランドニッコー東京 台場の公式WEBサイトをご確認下さい。

「鉄板焼 銀杏」と「中国料理 桃李」はフェア期間中、前半と後半でメニューが異なります。

前半：9月1日（木）～10月16日（日）、後半：10月17日（月）～11月30日（水）

【実施店舗】 30 F 「鉄板焼 銀杏」、 「The Grill on 30th」、 2 F 「中国料理 桃李」

住 所：東京都港区台場2-6-1(グランドニッコー東京 台場)

電話番号：03-5500-6711

営 業：各店舗の営業日時は下記公式WEBサイトでご確認下さい。

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



フェアの詳細はこちら

<お問い合わせ先> 和歌山県 農林水産部 食品流通課 担当 戸瀬・大嶋・宮寄

電話：073-441-2814 /FAX：073-432-4161