

**2階日本料理「瀬戸内」を全面リニューアル
カウンター席を新設、テーブル席の個室で更にご利用しやすく
平成22年3月中旬オープン予定**

ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長 竹田清)は、平成22年1月12日から2階日本料理「瀬戸内」の全面改装を実施、同年3月中旬(予定)にリニューアルオープンいたします。

今回のリニューアルは、お客さまからの要望が高い個室テーブル席の新設と、お客さまが一人でも気軽にご利用いただけるカウンター席の新設がメインとなり、このリニューアルで、さらに幅広い層のお客さまをお迎えすることを目的としています。

個室座敷席はすべて個室テーブル席に変更し、既存の5階和室4室(7人から30人まで利用可能)と共に多彩な部屋を用意することが可能となります。また、一人でも気軽に立ち寄りやすいカウンター席では、料理人との会話が弾むことと思います。さらに料理メニュー、飲料メニューも刷新いたします。

内外装のデザインは、日本建築の様式、素材をモダンデザイン化したものを各所にほど良く配置し、それに加えて店内装飾にレーザーカットスクリーンを使い、庭の木々や光壁などを演出して、スタイリッシュな和を感じていただける空間となっており、今まで「瀬戸内」を利用したことのないお客さまにも気に入っていただけることと思います。

自慢の料理は、一人さまでも気軽にご利用いただけるよう、単品メニューを充実し、カウンター席では旬の食材を調理する職人技を目の前で堪能していただけます。

飲み物では、「瀬戸内」専属の唎き酒師が選んだ広島の地酒を中心に、焼酎も各種銘柄を取り揃え、旬の食材に合わせた提案をさせていただきます。

また、テーブル席となる個室とホール席は、ご家族の慶事や同窓会、気の合う仲間とのプライベートな集まりに、仕事では大切なお客さまのおもてなしや歓送迎会など、多様な集まりに幅広くご利用いただけます。今まで同様、瀬戸内調理長・岡本勝将の作り出す旬の会席料理はもちろん、高品位な空間とサービスの提供を約束いたします。

「瀬戸内」リニューアルに関する概要は次の通りです。

<記>

【改装概要】 ○カウンター席新設 16席

新鮮な魚介類はお刺身や揚げ物、焼き物で、旬の野菜も揚げ物、焼き物、煮物など、目の前で調理される食材が奏でる音と、食欲を誘う香りを共にご賞味ください。ご宿泊や新幹線待ちのビジネスマンにも気軽に立ち寄っていただき、広島酒蔵から厳選した日本酒で仕事の疲れを癒していただければ幸いです。

○6人さま個室:3室、8人さま個室:1室 (すべてテーブル席)

○大ホール 28席、小ホール 14席は貸し切りでのご利用も可能

○外観・内装の全面改装(レーザーカットスクリーンと光壁を採用)

【工事費】 総額 93 百万円

【工事期間】 平成 22 年 1 月 12 日(火)から 3 月上旬までの予定

【設計】 デザイン設計:杉木 源三氏

【改装イメージパース】

○新設カウンター席



○店舗外観（レザーカットスクリーン）



ニュースリリースに関するお問い合わせ先
ホテルグランヴィア広島 企画課 担当：中野
〒732-0822 広島市南区松原町 1-5（JR 広島駅新幹線口）
TEL：082-262-1218（直通）
FAX：082-262-3349
e-mail：k_nakano@hgh.co.jp URL：www.hgh.co.jp