

NEWS RELEASE

平成 25 年 7 月 1 日
株式会社ホテルグランヴィア広島

広島県デスティネーションキャンペーンにあわせ

「ホテルグランヴィア広島のおもてなし」を開催

平成 25 年 7 月 1 日（月）～9 月 30 日（月）

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 渕和則）は、本年 7 月 1 日（月）から 9 月 30 日（月）まで、「ホテルグランヴィア広島のおもてなし」と題し、広島をしっかりと楽しみ、味わっていただくためのさまざまな取り組みを行います。

これは、広島県デスティネーションキャンペーンにあわせて企画したもので、1 階ロビーでは、7 月 8 日（月）から、宮島の嚴島神社をモチーフにした庭園装飾と、液晶画面で広島の豊かな観光資源の魅力を伝える動画放映を行います。

また、館内 6箇所の飲食施設では期間中、瀬戸内海・広島の食材を使用した料理や、ご当地メニューを提供する「ひろしま宝グルメフェア」を開催します。

さらに、広島の食とお酒を味わうイベント「ひろしまの宝グルメ～こだわりの食とお酒を愉しむ～」を 8 月 26 日（月）に開催します。

その他、広島県デスティネーションキャンペーン期間中、ホテル公式ホームページからご宿泊の予約をいただいた方で、ご希望の方全員に、ホテル前発着の広島市内を巡る観光ループバス「ひろしま めいぷるーふ」1 日乗車券をもれなくプレゼントします。あわせて、市内の3つの美術館を巡る共通鑑賞券と、「ひろしまめいぷるーふ」の1 日乗車券がセットになった宿泊プランも発売します。

当ホテルは、今回のキャンペーン開催あたり、JR 西日本広島支社主催の「JR 版ご当地検定」に参加し、広島の歴史や文化、観光施設や観光商品について理解を深めました。あわせてキャンペーンを盛り上げるために、JR グループ統一のワッペンを着用してお客様をお迎えします。

詳細は以下の通りです。



(上画像)広島県デスティネーションキャンペーン

ワッペン

(左画像)ひろしま宝グルメブッフェのイメージ

1. ロビーイベント

1) 宮島庭園装飾の設置（右図イメージ）

期 間： 平成 25 年 7 月 8 日(月)～9 月 30 日(月)
場 所： 1 階ロビー中央スペース

2) 観光動画の放映

期 間： 平成 25 年 7 月 1 日(月)～9 月 30 日(月)
場 所： 1 階ロビーエレベーター横 壁面



2. 料飲施設

「ひろしま宝グルメフェア」の開催

期 間： 平成 25 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

1) 「ひろしま宝グルメブッフェ」の開催（写真前頁）

場 所： 2F カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」

内 容：ランチブッフェ

広島名物がんす/広島風お好み焼き/チキンと世羅産たまごの親子煮音戸ちりめんと広島菜のピラフ/ウロコマグロ(ちぬ)鉄板焼き広島牡蠣醤油風味/音戸ちりめん入りペペロンチーノ/広島県産レモンクリームのロールケーキなど

ディナーブッフェ

もみじ豚の鉄板焼き/広島菜と蒸し鶏の生春巻き/もみじ饅頭天ぷら/広島風お好み焼き/吳名物 海軍肉じゃが/瀬戸内鮮魚のアクアパッツア/音戸ちりめんと水菜ピリ辛スパゲティ/広島県産レモンクリームのロールケーキなど

料 金： ランチ 大人平日¥1,800、土日祝¥2,000、小学生平日¥1,000、土日祝¥1,200

ディナー大人¥3,500 小学生¥1,800、60 歳以上¥3,000

ランチ・ディナーいずれも未就学児は無料、(料金はいずれも税サ込)

提供時間： ランチブッフェ 11:30～14:30(平日)、11:30～13:00/13:15～15:00 の 2 部制(土日祝)

ディナーブッフェ 17:30～21:00、※金・土曜日は～21:30

ご予約・お問合せ：TEL(082)-262-1132 カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」まで

2) 「ホテルフレンチ～広島・瀬戸内食材を求めて～」（右写真） の提供

場 所： 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」

内 容： オードブル盛合せ/本日のスープ/瀬戸内産真鯛のポワレ尾道のお酢と焼き茄子ソース/広島県産レモンのグラニテ/竹原岬下(たおした)牛のグリル三次赤ワインソース/デザート盛り合わせ/ホテルメイドパン/コーヒー又は紅茶



料 金： ¥8,000 (税サ込)

提供時間： 17:00～21:00(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ：TEL(082)-262-1107

スカイレストランアンドラウンジ「L&R」まで

3) 「広島散策オリジナルカクテルフェア」の開催

場 所： 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」

内 容： 「しまなみ Breeze」（写真左：瀬戸内の特産、だいだいのリキュールを使ったカクテル）

「シトロンフィール」（写真右：瀬戸内特産のレモンのリキュールを使ったカクテル）

「酒都」（写真奥：日本酒で有名な西条の清酒を使用）

料 金： 各¥1,386 (税サ込)

提供時間： 17:00～22:30(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ：TEL(082)-262-1107

スカイレストランアンドラウンジ「L&R」まで



4) 「広島満喫神石ランチ＆ディナー」の提供

場 所： 21F ステーキハウス「神石」(じんせき)

内 容： ランチ、ディナーともに、最上階からの広島の景観を楽しんでいただきながら、目の前で国産のステーキをお好みの焼き加減で提供します。オリジナルの 2 種のソースと、広島県蒲刈産の藻塩をご用意、広島菜漬も提供します。夜には地元産の野菜を使用した温野菜をご用意します。

料 金： ランチ ¥4,600、ディナー¥11,500 (いずれも税サ込)

提供時間： ランチ 11:30～14:00(ラストオーダー)、ディナー17:00～21:30(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ：TEL(082)-262-1105 ステーキハウス「神石」まで

5)「ひろしま好好(ハオハオ)ディナー」の提供(右写真)
 場 所 : 2F 中国料理「煌蘭苑」(こうらんえん)
 内 容 : 季節の前菜 6 種盛合せ/フカヒレスープ翡翠仕立て/烏賊・帆立貝と広島県産野菜の海老卵入り炒め/大海老のチリソース/広島県産ハーブ鶏と穴子の炒め山椒風味/牛肉と白菜のオイスターかた揚げやきそば/本日のデザート
 料 金 : ¥5,000 (税サ込)
 提供時間 : 17:00~21:00(ラストオーダー)
 ご予約・お問合せ: TEL(082)-262-1165 中国料理「煌蘭苑」まで



6)「穴子・蛸の逸品料理」の提供
 場 所 : 2F 日本料理「瀬戸内」
 内容・料金 : 穴子煮ねり¥924、焼き穴子 ¥2,079、蛸うにはさみ揚げ¥1,732 など (いずれも税サ込)
 提供時間 : 17:00~21:30(ラストオーダー)
 ご予約・お問合せ:TEL(082)-262-1160 日本料理「瀬戸内」まで



7)「ひろしま県産牛乳を使ったクリーミーアイス付きフローズンフルート」の提供(右写真)
 場 所 : 1F メザニンフロア「ロビーラウンジ」
 料 金 : ¥800 (税サ込)
 提供時間 : 9:00~19:45(ラストオーダー)
 ご予約・お問合せ:TEL(082)-262-1104
 メザニンフロア「ロビーラウンジ」まで



3. グルメイベント

「～こだわりの食とお酒を愉しむ～ひろしまの宝グルメ」
 日 時 : 平成 25 年 8 月 26 日(月) 19:00~21:00(受付 18:30)
 料 金 : お一人さま ¥12,000(料理・飲物・税金・サービス料を含む)
 会 場 : 4 階 大宴会場「悠久の間」
 特別ゲスト :シンガソングライター 森本ケンタ(右写真)
 ご予約・お問い合わせ :TEL(082)262-1112
 宴会予約係(9:00~18:00)

4. 宿泊

- (1)広島市内観光ループバス「ひろしま めいぷるーぷ」1日乗車券のプレゼント
 期 間 : 平成 25 年 7 月 1 日(月)~9 月 30 日(月)
 対 象 : ホテルホームページ(<http://www.hgh.co.jp>)からご予約をされた方
 内 容 : チェックイン時に、ご希望の方にフロントにてお渡しいたします。
 (大人のみ一滞在につき 1 枚)
- (2)「アート・アーチ・ひろしま 2013」美術館 3 館共通券 + めいぷるーぷ1日乗車券付き宿泊プラン
 対 象 :平成 25 年 7 月 20 日(土)~平成 25 年 10 月 13 日(日)
 内 容 :スタンダードルーム(シングル又はツイン)、
 「アート・アーチ・ひろしま 2013」3 館共通入館券
 お1人さま 1 泊につき 1 枚(一般料金¥1,900)、
 ひろしまめいぷるーぷ1日乗車券お1人さま1泊につき 1 枚
 (通常料金 400 円)
 料 金 :シングル1名1室 ¥9,800 より、ツイン2名1室 ¥16,100 より



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 企画部 担当:今岡

〒732-0822 広島市南区松原町 1-5 (JR 広島駅新幹線口)

TEL: 082-262-1218

FAX: 082-262-3349

e-mail: m_imaoka@hgh.co.jp URL: www.hgh.co.jp