



NEWS RELEASE

【報道関係各位】

2015年10月23日
(株)ホテルグランヴィア広島

「L&R」新シェフ就任記念特別賞味会 「ジビエ料理とワインのマリアージュ」 12月3日(木) 19:00 開催

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 百田 和之)は、来る12月3日(木)に、最上階のスカイレストランアンドラウンジ「L&R」で、「新シェフ就任特別賞味会『ジビエ料理とワインのマリアージュ』」と題したグルメイベントを開催します。

このイベントは、当ホテルの宴会部門の調理長を3年あまり務めたシェフ植田 高史が、今年9月に同店の料理長に就任したことを記念して開催するものです。

イベント当日は、植田がこの季節ならではの国内産の猪肉や、コル・ヴェールと呼ばれる青首鴨を用いたジビエ料理をメインに、素材や調理法にこだわったフルコース料理を提供します。また、料理にあわせて、チーフソムリエの上田 正明がセレクトしたフランス・ブルゴーニュ地方の銘醸ワインを含む6種類のバラエティに富んだワインも提供します。

ワゴンサービスを用いたクラシックなスタイルで提供される、手間隙かけたフランス料理と、厳選されたワインのマリアージュ(相性)をじっくりと贅沢にお楽しみいただける特別な一夜です。詳細は以下の通りです。

■開催概要

開催日：平成27年12月3日(木)
時間：19:00～21:00
場所：21階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」
内容：フランス料理とソムリエセレクトワインの提供

【料理メニュー】

アミューズ/オードブル/ホテル特製コンソメスープ
鱈の岩塩包み焼き/お口直しのシャーベット
(ジビエ料理)国内産猪肉のお料理
(ジビエ料理)青首鴨のロースト サルミソース ワゴンサービスで
特選フランス産チーズ
デザート(ワゴンサービス)
コーヒー/小菓子

【ワイン】

シャンパニュ エリックロデズ・ブラン・ド・ノワール NV(フランス)
白ワイン ブルゴーニュ・ブラン・ルフレーヴ '10 (フランス・ブルゴーニュ)
赤ワイン バローロ ヴィッラドリア(イタリア・ピエモンテ)
赤ワイン ヴォーヌ・ロマネ・モンジャール・ミュニユレ '11 (フランス・ブルゴーニュ)
赤ワイン ジュヴレ・シャンベルタン ジョセフ ドルーアン(フランス・ブルゴーニュ)
デザートワイン モスカートペタロ
計6種

※天候その他の都合により内容が変更になることもあります。

定員：6組 12名

料金：お一人さま 25,000円(税金・サービス料込み)

ご予約・お問合せ:スカイレストランアンドラウンジ「L&R」 TEL(082)-262-1107



L&R 料理長 植田 高史 (うえだ たかし)

【プロフィール】

平成元年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業
広島市内のホテル・レストランで約2年の修行を経て、平成2年ホテルグランヴィア広島入社
フランス料理「リビエール」、ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」、宴会洋食部門を担当、
平成24年6月 宴会部門調理長に就任、年間延べ75,000人を超える婚礼料理や宴席での料理を統括
平成27年9月 スカイレストランアンドラウンジ「L&R」シェフ就任
クラシックなフレンチをベースに、旬の素材の持ち味を活かした料理を心がけている



チーフソムリエ 上田 正明 (うえだ まさあき)

(一般社団法人) 日本ソムリエ協会認定ソムリエ
1級レストランサービス技能士

【プロフィール】

平成10年 ホテルグランヴィア広島入社
平成24年 第27回技能グランプリ レストランサービス部門において、
全国第2位を獲得
シェフソムリエでありながら、1級レストランサービスの技能士の資格も有するメートル・ド・テルでもある

■ホテルグランヴィア広島スカイレストランアンドラウンジ「L&R」について

JR 広島駅新幹線口に直結したホテルグランヴィア広島の最上階21階に位置するレストラン&バー。

店内左右に配された床から天井まで続く窓からは、広島の景色を一望できます。

レストランエリアでは、昼はランチ、夜はディナーを提供し、ラウンジおよびバーカウンターでは、喫茶メニューからオリジナルカクテルを含むアルコール類を提供しています。個室1室も完備し、商談やお祝いのお席にもご利用いただけます。

営業時間 11:30~23:00 (金・土・祝前日は24:00まで)

ご予約・お問い合わせは スカイレストランアンドラウンジ「L&R」 082-262-1107まで



店内の様子



料理イメージ

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: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 (直通)

FAX: 082-262-3349

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