

NEWS RELEASE

2018年12月20日
(株)ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～南北アメリカ大陸各地のグルメをまるごと食す！～
「アメリカ大陸フェア」を初開催
2階カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」にて（1/7～2/28）

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：森田 茂）は、2019年1月7日（月）から2月28日（木）まで、2019年の幕開けにふさわしいダイナミックな料理をお客様に味わって頂きたいとの思いから、2Fのカフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」にて、アメリカ大陸各地のグルメが楽しめる「アメリカ大陸フェア」を初めて開催します。

「ディッシュ パレード」では、2ヶ月に1度テーマを決めて様々な料理をブッフェスタイルで提供しております。

今回の「アメリカ大陸フェア」は、ブラジルの代表料理、シュラスコをイメージした「豚肉と海老と帆立の串焼き BBQ ソース」や、メキシコを代表する料理、タコス等のメニューをご用意しました。

なお、期間中、ディッシュ パレードの店内もアメリカンティストにデコレーションされます。店内の雰囲気と、豪快なブッフェメニューを、ご家族や仲間と、賑やかにお楽しみ下さい。



アメリカ大陸フェア（イメージ画像）

詳細は以下の通りです。

【アメリカ大陸フェア概要】

期間：2019年1月7日(月)～2月28日(木)

店舗：ホテルグランヴィア広島 2階 カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」

時間：ランチ平日 11:30～14:00(L.O) 土日祝 11:30～／13:15～の二部制

ディナー 17:30～20:30(L.O)

価格：ランチ平日大人 2,000円

土日祝 2,300円

ディナー平日大人 3,200円 60歳以上 2,700円

土日祝大人 3,800円 60歳以上 3,300円

《ランチメニュー例》

◇バッファローウィング

辛味と酸味のあるスパイシーソースを鶏肉の手羽に絡めたニューヨーク州バッファロー発祥の料理。ビールと相性抜群のおつまみです。

◇マグロとアボカドのポキ

シーフードをタマネギや海藻と一緒に醤油ベースのソースに漬け込んだハワイ料理を代表する一品です。ソースに個性が出るこの料理をディッシュ パレードオリジナルテイストでお楽しみ下さい。

《ディナーメニュー例》

◇タコス

メキシコの国民食のタコスを、トルティーヤ生地のソフトタコ (soft taco) でご提供します。トルティーヤにチョリソー、レタス、アボカド等を詰めてサルサソースと食べるタコスは、アメリカ定番のカジュアルフードとしても人気です。

◇豚肉と海老と帆立の串焼き BBQ ソース

ブラジル料理の「シュラスコ」をイメージした「串焼き BBQ ソース」。しっかりとあぶられた食材が最良のコンディションでブッフェに並びます。BBQ ソースとともにジューシーな味わいをご堪能頂けます。



マグロとアボカドのポキ



バッファローウィング



タコス

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 企画部企画グループ 担当：西本

〒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_nishimoto@hgh.co.jp URL : www.hgh.co.jp