



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2019年10月30日
(株)ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～冬に美味しい食材を使った、あったかグルメが勢揃い～ 「冬のグルメセレクション2019」を開催 <11月1日（金）～12月31日（火）・直営5店舗でご提供>

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、本年11月1日（金）から12月31日（火）までの2カ月間、直営レストラン5店舗で、冬に美味しい食材をふんだんに使った料理フェア「冬のグルメセレクション2019」を開催します。

特に、2F ブッフェレストラン カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」では、“心躍る冬の味覚ブッフェ”と題し、アンコウ、カブ、白菜といった冬の食材を使用した料理のほか、牛肉のワイン煮込みなどほっこり温まる料理をブッフェスタイルでご提供します。

同店は、“出来たて！美味しい！楽しい！”がテーマのブッフェレストランで、“家族3世代で楽しめる”をコンセプトとしています。目の前でシェフが出来たてを提供するパフォーマンスキッチンでは、切り分けた肉を提供している他、3種類のパスタを時間差で出しているため、ブッフェ台に行くたびに新しい味のパスタに出会えます。

今回は、各レストランのシェフが「冬の食材を使った料理で身体の芯から温まっていただきたい」との思いでメニューを考案。ご家族で楽しんでいただければ幸いです。



カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」・冬のあったかグルメ料理

《ランチメニュー例》

- ◇さつま芋と黒ごまのケークサレ
- ◇合鴨の燻製サラダ
- ◇豚肩ロースのグリエ
ガーリックトマトソース
- ◇あんこうのフィッシュチャウダー
- ◇春菊とベーコンのパスタ 柚子風味

《ディナーメニュー例》

- ◇牛肉のワイン煮込み
- ◇アンコウのポワレ 焦がしバターソース
- ◇ぶりの刺身 もずくワサビ
- ◇ローストビーフ
- ◇かぶのブランマンジェ

【「冬のグルメセレクション 2019」の概要】

期 間：2019年11月1日(金)～12月31日(火)

店舗：ホテルグランヴィア広島の直営5店舗

1. カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」／2階

時 間：ランチ平日 11:30～14:00(LO) *土日祝は 11:30～／13:15～の二部制
ディナー 17:30～20:30(LO)

価 格：ランチ平日大人：2,050円、土日祝：2,350円

ディナー平日大人：3,250円 *60歳以上 2,750円

土日祝大人：3,850円 *60歳以上 3,350円

*12月21日(土)～25日(水)はクリスマス特別メニューのため、料金変更となります。

2. スカイレストランアンドラウンジ「L&R」(エルアンドアール)／21階

時 間：ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

メニュー例：ムニユ レジョナル ランチ：4,000円 ムニユ テロワール ディナー：8,000円

*12月21日(土)～25日(水)はクリスマス特別メニューのため、料金変更となります。

3. ステーキハウス「神石」／21階

時 間：ディナー 17:00～21:00、ランチ 11:30～14:00 (土日祝のみ)

メニュー例：プレクリスマスディナー：2名さま 50,000円

*12月21日(土)～25日(水)はクリスマス特別メニューのため、料金変更となります。

4. 中国料理「煌蘭苑」／2階

時 間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:00～21:00 *定休日 火曜日

メニュー例：上海蟹コース：10,000円(11月限定)

5. 日本料理「瀬戸内」／2階

時 間：ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

メニュー例：冬華(ふゆか)御膳：3,500円 冬凧会席：12,000円

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

TEL：082-262-1218（直通）、FAX：082-262-3349 e-mail：k_nishimoto@hgh.co.jp