

## NEWS RELEASE

2019年4月12日  
(株)ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～“東洋の地中海”と呼ばれる瀬戸内海と本場の地中海の料理を味わう～  
『瀬戸内×地中海フェア』を開催

《期間：5/1（水・祝）～6/30（日） 場所：直営レストラン4店舗》

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、5月1日（水・祝）～6月30日（日）まで、当ホテルの直営レストラン4店舗にて、「瀬戸内×地中海フェア」を開催します。

瀬戸内海は“東洋の地中海”とも呼ばれ、魚介類や柑橘類などの食材の宝庫として、地中海と多くの共通点があります。そこで当ホテルはこの2つの内海に注目し、瀬戸内海と地中海の美味を集めたフェアを開催する運びとなりました。フェア期間中、各レストランの料理長が瀬戸内の食材をふんだんに使用したメニューなど、地中海の郷土料理をご提供します。

なお、瀬戸内海は、米国的主要日刊新聞紙、ニューヨーク・タイムズ（The New York Times）の電子版が、本年1月9日、「2019年に行くべきデスティネーション」(52 Places to go in 2019) を発表し、日本で唯一 “Setouchi Islands”（瀬戸内）が第7位に選出されました。

瀬戸内の玄関口、広島駅に直結するホテルとして、世界の注目が集まりつつある「瀬戸内」の新鮮な食材を使った料理の提供と、地中海料理の新しい味をみなさまに体験していただきたいと願っております。

また、このフェアを通じて、地元広島の方や観光客に対し、瀬戸内食材の魅力の認知拡大を図ってまいります。



瀬戸内×地中海フェア〈イメージ画像〉

## 【瀬戸内×地中海フェア概要】

期 間：2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)

※ディッシュ・パレードは5月7日(火)からです。

### 提供店舗

#### ◇21階・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)

提供時間：ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:00～21:00 電話番号：082-262-1107

3月から2ヶ月毎に提供中の「フランス縦断グルメ旅」。5・6月の第2回目は、地中海に面したプロヴァンス地方に注目し、この地方の郷土料理、ブイヤベースを取り入れたメニューを提供します。

##### ●創作フレンチランチ：4,000円

タプナードのコロッケ プチサラダ添え、スープ、鱸のポワレプロヴァンサルソース、牛バラ肉の赤ワイン煮込み、デザート、コーヒーまたは紅茶



##### ●創作フレンチディナー：8,000円

イワシと安芸津のバレイショの温製テリーヌ アンチョビのクレム添え、瀬戸内産太刀魚とムール貝のブイヤベース仕立て、シャーベット、牛フィレ肉のグリエ 仔牛のジュと、デザート、コーヒーまたは紅茶

#### ◇2階 カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」

提供時間：ランチ平日 11:30～14:00 土日祝 11:30～13:15～の二部制

ディナー 17:30～21:00

電話番号：082-262-1132



##### ●瀬戸内×地中海ブッフェ：平日大人2,000円～ ディナー3,200円～

瀬戸内産ムール貝を使用したパエリア、ニース風サラダ、イスラエル等地中海東岸で食されるフムス(ひよこ豆のペースト)ディップサラダ、アサリと観音葱のボンゴレビアンコ、ピタパン豚のスブラギ、蛸のアヒージョ ガリシア風、ギリシャの郷土料理ムサカ、牡蠣醤油と海苔のクリームパスタ、ガスパチョの冷製パスタ、がんすサン

ド、

瀬戸内六穀豚バラの蒲焼、穴子天ぷら、瀬戸内産真鯛の茶漬け等

#### ◇2階 日本料理「瀬戸内」

提供時間：ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:00～21:00

電話番号：082-262-1160

##### ●初夏御膳：3,500円(広島県産豚山椒煮、広島レモン、広島県産牛玉〆ご飯など)

##### ●会席青葉：12,000円(広島県産牛一口握り寿司、広島県産鯛の胡麻茶漬け等)



#### ◇1階 メインバー「メイフラワー」

提供時間：17:00～23:40 ※日・祝は22:40まで

電話番号：082-262-1135

##### ●アイランズ マルガリータ：1,400円

イタリアの伝統的なレモンリキュール、リモンチェッロを使用したフローズンカクテル。瀬戸内のレモンと、藻塩の調和が爽やかさを表現しています。



### 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広島駅直結)

TEL：082-262-1218 (直通)、FAX：082-262-3349

e-mail：[k\\_nishimoto@hgh.co.jp](mailto:k_nishimoto@hgh.co.jp) URL：[www.hgh.co.jp](http://www.hgh.co.jp)