

広島市内初登場の「エビスプレミアムミックス」を味わうビアホール

「2014 グラン Beer ホール」

2014 年 7 月 17 日（木）～8 月 26 日（火）のうちの 14 日間開催

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、天候を気にせずに集える「2014 グラン Beer ホール」を 7 月 17 日（木）から 8 月 26 日（火）のうちの 14 日間、宴会場で開催します。

今年は「エビスビール」をご用意します。また「エビスビール」と黒ビールの「エビスプレミアムブラック」を泡まで 5：5 でミックスする、やわらかで香り高い「エビスプレミアムミックス」を広島市内で初めて提供します。詳細は以下の通りです。



イメージ画像

【2014 グラン Beer ホール詳細】

■開催期間：平成 26 年 7 月 17 日（木）～平成 26 年 8 月 26 日（火）のうちの 14 日間
7/17（木）、18（金）、22（火）、23（水）、26（土）、29（火）、30（水）、31（木）
8/1（金）、2（土）、5（火）、8（金）、9（土）、26（火）

7月							8月						
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
		1	2	3	4	5						1	2
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30

- 時 間 : 18:00～21:00 (受付 17:30～) 2 時間制
■料 金 : お一人さま 大人¥4,100 (JR 西日本ホテルズカード会員価格 ¥3,900)
■内 容 :
宴会料理 (ブッフェスタイル)

枝豆/ スモークサーモントラウトとオニオン 海藻のサラダ黒酢風味
トマトスライス/ 鶏胸肉とザーサイの中華風ピリ辛ソース/ シーザーサラダ
本日の麺料理/揚げ物盛合せ/ 白身魚のソテーマリナーソース
鶏皮のポン酢和え/ソーセージとポテトのマスタード和え/ 骨付きスペアリブの
塩焼き/ 麻婆豆腐/ カレーピザ/ 鉄板焼きコーナー/鰹のタタキ/ 刺身コンニャク
焼き茄子/ とくてん/ 牛すじ煮込み/ サラダ巻き/トウモロコシ
豚カツ串揚げコーナー/デザート / フルーツ盛り合せ など
※都合により内容は変わることがございます。

お飲み物 (フリードリンク)

エビスビール/エビスプレミアムミックス
焼酎/酎ハイ/ワイン/ハイボール/ソフトドリンク

- ご 予 約 : ホテルグランヴィア広島公式ホームページ (<http://www.hgh.co.jp>) より
またはホテルグランヴィア広島宴会予約係 Tel 082-262-1102 (9:00～18:00)

エビスプレミアムミックス (サッポロビール)

エビスビールとエビスプレミアム ブラック (黒ビール) を同時に
注出するシンクロ抽出機能により、泡までパーフェクトな 5:5 の
エビスプレミアムミックス。

独自開発したサーバーの 2 つの特長

【シンクロ注出】

エビスビールとエビス プレミアムブラックを同時に注出することで、
誰でも簡単に泡までパーフェクトな 5: 5 のエビスをご提供いたし
ます。

【スパイラル泡付け】

泡出口を横向きに設計し、輪を描くように回転しながらやさしく
ビールの上に泡を載せることで、クリーミーなマーブル状の泡を作
り出すことが出来ます。



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 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 : 0 8 2 - 2 6 2 - 1 2 1 8

FAX : 0 8 2 - 2 6 2 - 3 3 4 9

e-mail : m_imaoka@hgh.co.jp

URL : www.hgh.co.jp