



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

平成 26 年 10 月 23 日
株式会社ホテルグランヴィア広島

泣ける！(T▽T)/ ほどおいしい 「広島グルメフェア」を開催

平成 26 年 11 月 1 日（土）～12 月 31 日（水）

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、11 月1日（土）から 12 月 31 日（水）までの 2 ヶ月間、館内直営レストラン・バーにおいて、広島産食材の魅力をテーマとしたグルメフェアを開催します。

これは、広島県の今年のキャンペーン「泣ける！広島県」にあわせて企画したもので、各店のシェフが広島県産の魅力ある食材を用いて、それぞれの店舗の個性を活かしたコース料理や単品料理、カクテルなどを提供します。また、朝の NHK 連続テレビ小説「マッサン」で注目が高まっている竹原市の日本酒を集めたフェアもあわせて開催します。

詳細は以下の通りです。



（写真右）スカイレ스토랑アンドラウンジ「L&R」の「瀬戸内グルメコース」

（写真左上から）広島牛、瀬戸内海産の真鯛、安芸津町産馬鈴薯、広島県産松きのこ（イメージ写真）

1. 広島グルメフェア

期 間：平成 26 年 11 月 1 日（土）～12 月 31 日（水）

（1）「瀬戸内グルメコース」の提供（上写真右）

場 所：21F スカイレ스토랑アンドラウンジ「L&R」

内 容：オードブル盛合せ/本日のスープ/瀬戸内海産真鯛のポワレ 広島県産レモンと宮島かきのしょうゆバターソース/瀬戸内六穀豚肩ロースのグリル エゴマソース/選べるデザート
ホテルメイドパン/コーヒー又は紅茶

料 金：5,000 円（税サ込）

提供期間：11:30～14:00（ラストオーダー）、17:00～21:00（ラストオーダー）

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

(2)「広島チャイニーズグルメコース」の提供(右写真)

場 所 : 2F 中国料理「煌蘭苑(こうらんえん)」
内 容 : 前菜 6 種盛り合わせ/オウギ、トウジン、広島ハーブ
鶏、小フカヒレ姿入り広島風蒸しスープ
松きのこ、黒舞茸、しめじ甘栗と海老のあっさり炒め
骨付きスペアリブの梅風味セイロ蒸し/蟹爪のチリ
ソース炒め/海の幸入りうどんの胡椒炒め
杏仁プリン

料 金 : 5,000 円 (税サ込)

提供期間 : 11:30~14:30(ラストオーダー)、
17:00~21:00(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ: TEL(082)262-1165 中国料理「煌蘭苑」まで



(3)「広島かき御膳」の提供 (右写真)

場 所 : 2F 日本料理「瀬戸内」
内 容 : 小鉢 3 種/かきフライ/かき味噌鍋/御飯/吸物/
香の物/コーヒー又はシャーベット

料 金 : 2,500 円 (税サ込)

提供期間 : 11:30~14:00(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ: TEL(082)262-1160 日本料理「瀬戸内」まで



(4)「広島牛サーロインステーキコース」の提供

場 所 : 21F ステーキハウス「神石」(じんせき)

内 容 : シーフードの鉄板焼き/広島牛(サーロイン)120g/焼き野菜/季節のサラダ/ガーリックライス
赤だし/香の物/デザート/コーヒー又は紅茶

料 金 : 13,000 円 (税サ込)

提供期間 : 17:00~21:30(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ: TEL(082)262-1105 ステーキハウス「神石」まで

(5)「安芸津の馬鈴薯を使ったスイートポテト」の提供(右写真)

東広島市安芸津町産の馬鈴薯を使ったパティシエ山下考案のオリジナルスイーツ。カスタードクリームと生クリームと一緒に練りこみ、じゃがいもの味を堪能できるスイーとポテトです。

場 所 : 1F メザニフロア「ロビーラウンジ」

料 金 : 1,150 円 (コーヒー又は紅茶付き) (税サ込)

提供期間 : 9:00~19:00(ラストオーダー)

ご予約・お問合せ: TEL(082)262-1104 メザニフロア「ロビーラウンジ」まで



(6) ブッフェレストランでの広島グルメの提供

場 所 : 2F カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」

内 容 : (ランチ)
・広島がんすドック(右写真)
・広島県産レモンを使ったロールケーキ
(ディナー)
・広島県倉橋産カキフライ
・広島熟成どりのグリエ グレービーソース

料 金 : (ランチ) 平日 1,850 円、土日祝 2,060 円
(ディナー) 3,600 円 (いずれも税サ込)

提供期間 : (ランチ) 11:30~14:30、土日祝は 11:30~13:15 への 2 部制
(ディナー) 17:30~21:00 ※金・土は~21:30

ご予約・お問合せ: TEL(082)262-1132 カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」まで



(7) 「石積みかん」のカクテルおよびジュースの提供(右写真)

広島県大崎下島、上島で作られ、広島を代表するみかん、大長みかんのトップブランドである「石積みかん」。厳しい条件で審査に通ったものだけが「石積みかん」として出荷される高品質のみかんです。

今回は、16軒の生産農家からなる「石積みかん部会」発足10周年を記念して作られた500本限定の「無添加石積みかん果汁」を使用して作ったカクテルを館内2箇所のバーで提供します。また、お酒の苦手な方にも楽しんでいただけるよう、この「無添加石積みかん果汁」のジュースもご用意しました。

場 所 : 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」、
1F メインバー「メイフラワー」

内 容 : 石積みかんのワインクーラー、石積みかんのバレンシア
無添加石積みかん果汁ジュース

料 金 : カクテル各1,300円、ジュース1,180円(税サ込)

提供期間 : 「L&R」17:00～22:30、金土祝前日は～23:30

「メイフラワー」17:00～23:40、日祝は～22:40

ご予約・お問合せ:各店舗まで:TEL(082)-262-1107「L&R」、TEL(082)2623-1135「メイフラワー」



2. 安芸の小京都 たけはら日本酒フェア

朝のNHK連続テレビ小説「マッサン」の舞台として注目を集めている広島県竹原市。主人公のモデルとなった、竹鶴正孝の生家である竹鶴酒造を始め、竹原の代表的な3つの蔵元から生まれる日本酒を、館内4箇所のレストラン・バーにて提供します。

提供期間 : 平成26年11月1日(土)～12月31日(水)

提供場所 : 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」、

1F メインバー「メイフラワー」

2F 中国料理「煌蘭苑」、2F 日本料理「瀬戸内」

内 容 : (写真左より)

竹鶴酒造「竹鶴 小笹屋 生もと純米原酒」

藤井酒造「龍勢 純米大吟醸」

中尾酒造「誠鏡 大吟醸 幻」

料 金 : 一合(180ml)2,200円、ボトル(720ml)8,500円、
飲み比べセット(各90ml)3,000円(いずれも税サ込)

お問い合わせ: 各店舗まで TEL(082)-262-1107「L&R」、TEL(082)262-1135「メイフラワー」、
TEL(082)262-1160「瀬戸内」 TEL(082)262-1165「煌蘭苑」



3. 「泣ける!広島県」地産地消コースディナー付き宿泊プランの販売

「広島グルメフェア」開催期間中、上述の「瀬戸内グルメコース」(洋食)もしくは「広島チャイニーズグルメコース」(中華)のいずれかがセットになった宿泊プランを販売します。

期 間 : 平成26年11月1日(土)～12月31日(水)※12/20～12/25を除く

料 金 : スタンダードツイン(3名さま1室利用)

お一人さま1泊夕食付き 平日10,500円 休前日15,500円(いずれも税サ込)

スタンダードツイン(2名さま1室利用)

お一人さま1泊夕食付き 平日11,500円 休前日16,500円(いずれも税サ込)

※朝食はお一人さま追加1,700円(税サ込)で提供(通常料金2,138円)

ご予約・お問合せ:TEL(082)-262-1113「宿泊予約」係まで

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: 082-262-1218

FAX: 082-262-3349

e-mail: m_imaoka@hgh.co.jp

URL: www.hgh.co.jp