



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2011年9月27日
(株)ホテルグランヴィア広島

The Granvia Night 2011

日本酒と地の恵みを味わう「秋の収穫祭」

平成23年10月31日(月)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 湊 和則)は、平成23年10月31日(月)に、4階大宴会場「悠久の間」において、「ザ・グランヴィア・ナイト 2011 日本酒と地の恵みを味わう『秋の収穫祭』」と題したイベントを開催いたします。

今回のイベントは、広島県の「酒処西条」で造られる日本酒「賀茂鶴」の数あるラインナップの中から、当ホテルのソムリエ的場勝が選りすぐったお酒と、グランシェフの山口数広、調理長の徳本光が、地元広島を中心とした瀬戸内の山海を素材に生み出す創作コースとのコラボレーション企画です。料理には日本酒を使用したメニューもあり、料理と日本酒の相性をじっくりと堪能できる内容となっています。

さらに、ステージ上では、賀茂鶴酒造株式会社 副社長 小林信也氏をゲストに迎え、当日提供される日本酒にまつわる話を、広島で活躍するタレント国光かよこさんを交え、利き酒師でもある的場と楽しく語ります。ホテルグランヴィア広島が自信をもっておすすめする、大人のためのスペシャルな一夜。二胡奏者の姜曉艷(ジャン・ショウイエン)さんのしっとりとした調べとともに楽しめる内容です。

【ザ・グランヴィア・ナイト 2011 日本酒と地の恵みを味わう「秋の収穫祭」開催概要】

日時：平成23年10月31日(月) 19:00～21:00 (受付開始 18:30～)

会場：ホテルグランヴィア広島 4階「悠久の間」

料金：お一人さま ¥12,000 (お食事・お飲み物・サービス料・消費税を含みます。)

スタイル：着席形式 プライベートテーブル(グループごとにお席をご用意します)

ゲスト：賀茂鶴酒造株式会社 副社長 小林 信也氏

ご予約・お問い合わせ：宴会予約係 (082)-262-1102 (受付時間 9:00～18:00)

■提供予定日本酒

食前酒 (ウエルカムドリンク) …	賀茂鶴	天然微発泡純米酒 蜃気楼
食中酒 ……………	賀茂鶴	特別本醸造 超特撰特等酒、
	大吟醸	特製ゴールド賀茂鶴、
	賀茂鶴	四季彩酒 ひやおろし吟醸原酒 楽月
食後酒 (デザート酒) ……………	大吟醸	双鶴 賀茂鶴

■料理内容

前 菜	烏賊と鮎うるか和え、豆腐味噌粕漬け、広島産メダカ小袖寿司、たたみ鯛、吹き寄せ揚げ、茗荷酢漬け、柿玉子、焼目栗甘露煮、銀杏松葉刺し、福山産くわい煎餅
造 里	瀬戸内海産鱈 焼霜造り、瀬戸内産鰯 自家製梅味噌和え、瀬戸内産蛸ちり、唐墨、あしらひ
蒸し物	コンソメ仕立ての百合根茶碗蒸し(金時人参すり流し、松茸、鱈、芽葱)
焼き物	広島産ブランド豚「幻霜パーク」の味噌漬焼き、温野菜、玉葱ソース、実山椒ソース、とき辛子
口替り	広島県安芸津産ブランド牡蠣「かき小町」と茸の柚子釜焼き、山葵、汲み湯葉ソース
酢の物	瀬戸内産黒メバルの煮ごり、賀茂鶴「蜃気楼」のゼリー、香味野菜、酢立
御 飯	瀬戸内産煮あなごと音戸しらすの色彩寿司
汁	「太田川しじみ」のお吸物
デザート	柿と梨のコンポート、賀茂鶴「双鶴」のジュレ、自家製酒粕アイス、ピスタチオ、デミタスコーヒー

※料理は当日都合により若干変更することもあります。

■その他ドリンク

日本酒以外にもビール、国産ワイン、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク等をご用意しております。

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 企画課 担当：今岡・金子

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