

NEWS RELEASE

2012年7月19日
株式会社ホテルグランヴィア広島

新総料理長監修 各レストランの味わいを一同に。

～ホテルグランヴィア広島 開業25周年記念賞味会～
「美食の饗宴 2012～」

2012年8月28日(火) 19:00

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 渡辺和則)は、来る平成24年7月25日(水)に、ホテル開業25周年を迎えるのにあたり、これまでのご愛顧に感謝した賞味会、「美食の饗宴2012」を8月28日(火)に開催します。

◇新総料理長監修による各レストランのレシピを一同に

今回の一番の特長は、各レストランのレシピによるお料理を、一同に集め、コーススタイルでゆっくりとお楽しみいただける点です。

最上階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」による夏を意識したオードブルや、中国料理「煌蘭苑」(こうらんえん)によるふかひれスープ、ホテル最上階のステーキハウス「神石」のオリジナルソースを使用した特選牛ステーキなど、各レストランのシェフはもちろん、婚礼料理や、一般宴席料理などを日頃提供している宴会シェフも参加し、ホテル内のシェフそれぞれが感謝を込めた一皿を作り上げます。

今回これらの料理を監修するのは、今年6月に就任したホテルグランヴィア広島新総料理長 織田英明です。(プロフィール下段)

◇マスターソムリエが選ぶ夏におすすめのドリンク

料理と共に楽しんでいただくお飲み物は、日本ソムリエ協会認定マスターソムリエの的場勝(プロフィール下段)が、この季節ならではのワインや、日本酒、焼酎などを厳選してご用意いたします。

また今回は、宴会スタッフのみならず、レストランで活躍するソムリエがお飲み物をご提供、また館内2ヶ所のバーラウンジで活躍する日本でもトップレベルのバーテンダーも、ホテルオリジナルカクテルや、人気の定番カクテルなどを目の前でお作りし、華やかさに色を添えます。

◇売上金の一部は東日本大震災義援金として寄託

お食事を楽しんでいただく間には、サックスの生演奏による演出や、これまでのホテル25年の歩みを、織田新総料理長との場ソムリエと共に振り返っていただくひとときを設けます。また、この冬に開催するディナーショーの招待券や、レストランペア食事券などが当たるお楽しみ抽選会も開催します。

今回のイベントの売上金の一部を東日本大震災の義援金として日本赤十字社へ寄託いたします。

開催概要は次頁の通りです。



【写真】開業25周年記念イメージフォト



【写真】開業25周年を迎えるホテルグランヴィア広島

【ホテル開業 25 周年記念賞味会「美食の饗宴 2012」概要】

開催日：2012年8月28日(火)

時 間：19:00～21:00 (18:30より受付)

会 場：ホテルグランヴィア広島4階大宴会場「悠久の間」

料 金：お一人さま ¥13,000(お料理、お飲み物、税金、サービス料)

スタイル：着席コーススタイル

定 員：300名さま

申し込み方法：ホテルホームページまたは電話にて7月25日(水)10:00より受付開始

ホテルホームページ URL: <http://www.hgh.co.jp> 電話 (082)262-1102 宴会予約係(9:00～18:00)

メニュー内容 (カッコ内小文字はレシピ提供店舗及び部門) ※内容は変更することもございます。

◇食前のアミューズ

軽くスモークした地穴子、シェリー酒酢香るジャガイモと共に キャヴィアクリーム添え
(カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」)

◇夏の彩りオードブル

オマール海老と夏野菜のゼリー寄せ (スカイレストランアンドラウンジ「L&R」)

◇瀬戸の造り盛り合わせ

鰯焼霜、赤身、鯛生ハム風味、長芋素麺、トマト豆腐、あしらい (宴会和食)

◇フカヒレの淡雪スープ (中国料理「煌蘭苑」)

◇地中海風魚料理 (カフェ&ブッフェレストラン「ヴァンヴェール」)

◇特選牛ロース肉のステーキ神石スタイル (ステーキハウス「神石」)

◇牛タンの煮込みグラタン温野菜添え (宴会洋食)

◇お食事 (寿司とお吸物) (日本料理「瀬戸内」)

◇マスカルポーネチーズのムースと三次産ピオーネのスイーツ (製菓)

◇デミタスコーヒー

【新総料理長 織田英明 プロフィール】



1962生まれ。

1980年 調理師学校卒業後大阪のホテルにて修行、その後1987年に「広島ターミナルホテル」(現ホテルグランヴィア広島)の立ち上げと同時に入社。2008年より宴会調理長としてホテル内宴会調理部門を統括、2012年6月19日新総料理長(調理部長)に就任。



【マスターソムリエ 的場勝 プロフィール】

1953生まれ。

1973年調理師学校卒業、東京のレストラン「シェフィガロ」で修行、1978年フランスへ1年間遊学。1987年に「広島ターミナルホテル」(現ホテルグランヴィア広島)の立ち上げと同時に入社、シェフソムリエとして25年間ホテルの顔として活躍。2008年2月社団法人日本ソムリエ協会より、ソムリエ呼称最上位のマスターソムリエを認定される。宴会料飲部料飲担当部長

この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

〒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