

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 湊 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、織田新総料理長と的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あります。

◇食前のアミューズ

軽くスモークした地穴子、シェリー酒酔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

鱧焼霜、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