



ホテルグランヴィア広島

# NEWS RELEASE

2015 年 3 月 6 日  
(株)ホテルグランヴィア広島



**40年の歩みを語ろう大人のひととき。**

## 新幹線全線開業 40 周年 記念カクテル

3 月 10 日（火）から最上階ラウンジで提供

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、本年 3 月 10 日(火)から、21 階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」において、山陽新幹線創作カクテルを提供いたします。カクテルは、山陽新幹線全線開通記念日にあたる 3 月 10 日から来年 2 月 29 日(月)までの約 1 年間、春夏秋冬にあわせ、新幹線の愛称である「さくら」、「のぞみ」、「ひかり」、「こだま」にちなんだ 4 種類を順にご提供します。

第一弾となる春のカクテルは「Sakura Splash」(さくらスプラッシュ)と名付けられた桜のリキュールとスパークリングワインをベースに、スフェリフィケーション(Spherification)という料理の技法を取り入れたいちごとクランベリーのお楽しみいただけるフレッシュな作品です。

創作はいずれも、当ホテルのトップバーテンダーである角田 翔(つのだ しょう)が、手がけます。

新幹線を見渡せるラウンジで、山陽新幹線 40 年の歩みと人生の歩みを重ね合わせながら、ゆっくりと語らっていただける大人のひとときを演出いたします。

詳細は以下の通りです。



(写真)

3 月 10 日から提供の春のカクテル「SAKURA Splash」(さくら スプラッシュ)

◆ 山陽新幹線全線開業 40周年記念カクテルの概要

- 1.期 間 平成 27 年 3 月 10 日(日)～平成 28 年 2 月 29 日(月)  
2.提供場所 ホテルグランヴィア広島 21 階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」  
3.提供時間 17:00～23:00  
4.内 容 (1)「SAKURA Splash」(さくら スプラッシュ)  
提供期間 :平成 27 年 3 月 10 日(日)～平成 27 年 5 月 31 日(日)  
新幹線「さくら」をイメージしたスプリングカクテル。グラスの縁には桜の葉のパウダーを用い、スフェリフィケーション (Spherification) という料理の技法を取り入れたいちごとクランベリー味の球体が、桜のリキュールとスパークリングワインで泡立つグラスの中で舞い踊ります。口の中で弾ける食感が、新幹線「さくら」のまだ初々しいイメージにぴったりです。  
(2)新幹線「のぞみ」をイメージした夏のカクテル  
提供期間:平成 27 年 6 月 1 日(月)～平成 27 年 8 月 31 日(月)  
(3)新幹線「ひかり」をイメージした秋のカクテル  
提供期間:平成 27 年 9 月 1 日(火)～平成 27 年 11 月 30 日(月)  
(4)新幹線「こだま」をイメージした冬のカクテル  
提供期間:平成 27 年 12 月 1 日(火)～平成 28 年 2 月 29 日(月)  
5.料 金 1,300 円(消費税サービス料含む)  
6.お問い合わせ ホテルグランヴィア広島 スカイレストランアンドラウンジ「L&R」 082-262-1107



角田翔 (つのだ しょう)  
スカイレストランアンドラウンジ「L&R」バーテンダー

【受賞歴】

- 平成 23 年 11 月 第 6 回 HBA ジュニアカクテルコンペティション・  
キリンカップ準優勝・ネーミング賞  
平成 26 年 2 月 第 8 回 JR 西日本ホテルズカクテルコンテスト優勝  
平成 26 年 4 月 (一社)HBA 中四国支部主催 広島 C-1 グランプリ 2014  
優勝  
平成 26 年 8 月 2014 年 第 2 回 HBA/ 国分 (株) 共催カクテル  
コンペティション ショートカクテル部門優勝。

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](mailto:m_imaoka@hgh.co.jp) URL : [www.hgh.co.jp](http://www.hgh.co.jp)