

NEWS RELEASE

2015年3月6日
(株)ホテルグランヴィア広島



40年の歩みを語らう大人のひととき。

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味わいを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の味わいの球体が、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 URL : www.hgh.co.jp