

**広島の日本酒＆ワインの魅力を海外ゲストに発信
日本料理「瀬戸内」に
おもてなしエリアを開設**

2016年3月1日(火)から

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、広島を訪れる海外からの観光客の増加を受けて、2階日本料理「瀬戸内」の一部を改装し、広島の日本酒とワインの魅力を発信する「おもてなしエリア」を開設いたします。



2015年の当ホテルの外国人宿泊者数は、前年比122.3%と伸びており、中でも日本の食文化に関心の高い欧米や台湾、香港の方に多くご滞在いただいております。

おもてなしエリアには、竈(かまど)をイメージした赤いカウンターを設け、世界最大規模のワインコンテスト「IWC(インターナショナルワインチャレンジ)」のSAKE部門古酒の部で通算7度も金賞を受賞している「華鳩 貴醸酒8年貯蔵」(榎酒造 呉市)をはじめ、同店シニアソムリエの三谷伸がセレクトした広島県内の日本酒やワインを常時30種類以上取り揃え提供いたします。

また、気軽に楽しんでいただける飲み比べセットも用意し、酒処広島ならではの地域の多彩な魅力を、広島の玄関口に位置する当ホテルから発信いたします。

さらに、ティータイムには、広島で60年以上の焙煎販売の歴史をもつ「寿屋珈琲」のコーヒーのほか、抹茶や和菓子も楽しめる茶寮として営業いたします。

【主な日本酒提供アイテム】 (記載価格はいずれもサービス料消費税含む)

- ・華鳩 貴醸酒 8年熟成 榎酒造 呉市 (IWC2015 金メダル受賞)
- ・白鴻 四段仕込み純米 盛川酒造 呉市 (IWC2014 金メダル受賞)
- ・白鴻大吟醸「沙羅双樹」 盛川酒造 呉市 (IWC2015 銅メダル受賞)

- ・本洲一 無濾過純米 梅田酒造 広島市 (IWC2012・2013 金メダル受賞)
- ・雨後の月 <月光> 大吟醸 相原酒造 呉市
- ・金泉 安芸乃風雅 相原酒造 呉市
- ・賀茂鶴 双鶴 大吟醸 賀茂鶴酒造 東広島市
- ・亀香 純米大吟醸 亀齢酒造 東広島市
- ・神髓 西条鶴 東広島市
- ・大地の冠 純米吟醸 西条鶴 東広島市
- ・朱泉 純米吟醸 賀茂泉 東広島市
- ・富久長 八反草 純米大吟醸 今田酒造 東広島市安芸津町
- ・瑞冠 純米 山岡酒造 三次市
- ・本州一 吟醸 梅田酒造 広島市
- ・蓬萊鶴 快 大吟醸生 蓬萊鶴酒造 広島市
- ・飲み比べセット(日本酒 3 種) 2,000 円



【主な広島産ワイン提供アイテム】 (記載価格はいずれもサービス料消費税含む)

- ・(白) 三次 TOMOE 新月 2010 三次ワイナリー ボトル 10,000 円
- ・(白) 三次 TOMOE デラウェア 2014 三次ワイナリー ボトル 5,000 円
- ・(白) 三次 TOMOE クリップスシャルドネ 2014 三次ワイナリー ボトル 5,000 円
- ・(赤) せらワインメルロー せらワイナリー ボトル 7,000 円
- ・(ロゼ) 三次ピオーネ ロゼ 2014 三次ワイナリー 8,000 円

【茶寮 提供アイテム】 (記載価格はいずれもサービス料消費税含む)

- ・和風アフタヌーンティーセット (右写真) 1,800 円
(和菓子盛り合わせ・抹茶、玉露、コーヒー、紅茶のいずれか)
- ・さくらもち 500 円、抹茶ロールケーキ 500 円
- ・本日のおすすめ和菓子 500 円、抹茶 (和菓子付き) 1,000 円
- ・玉露 (和菓子付き) 1,000 円、寿屋焙煎コーヒー 800 円



■ホテルグランヴィア広島 日本料理「瀬戸内」について

JR 広島駅新幹線口に直結したホテルグランヴィア広島 2 階に位置する日本料理店。

店内には 32 名収容の大ホールをはじめ 4 室の個室をそなえています。

営業時間 (朝食) 7:00~10:00、(昼食) 11:30~14:00、

(ティータイム 3/1 から) 14:00~17:00 (夕食) 17:00~22:00

ご予約・お問い合わせは 日本料理「瀬戸内」082-262-1160 まで

■シニアソムリエ 三谷 伸プロフィール



【経歴】

- 平成 5 年 株式会社プリンスホテル入社
- 平成 17 年 (一社) 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ合格
- 平成 20 年 ザ・リッツカールトン大阪入社
- 平成 24 年 シェラトンホテル広島入社
- 平成 27 年 ホテルグランヴィア広島 入社
- 日本料理「瀬戸内」専属シニアソムリエとして現在に至る

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