



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2019年8月20日
(株)ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～食欲の秋を満たす季節の食材を使った料理を心ゆくまで～

「秋の収穫祭」を開催

<9月1日(日)～10月31日(木)・直営5店舗でご提供>

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：森田 茂）は、“食欲の秋”にちなみ、本年9月1日(日)から10月31日までの2ヶ月間、直営レストラン5店舗で「秋の収穫祭」を開催します。

各レストランのシェフが、地元広島の皆さんに秋に旬を迎える食材の魅力を楽しんでいただこうとメニューを考案しました。

中でも2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」では、“秋のごちそうブッフェ”と題し、秋刀魚や秋茄子、秋鮭など秋に美味しさの旬を迎える食材を使用したメニューを、ブッフェスタイルでご提供します。

同店は、“出来たて！美味しい！楽しい！”がテーマのブッフェレストランで、“家族3世代で楽しめる”をコンセプトとしています。目の前でシェフが出来たてを提供するパフォーマンスキッチンや、コールド・ストーン上でバニラやチョコ、抹茶アイスに、お好きなトッピングを選んで作るショップアイスクリームも好評です。食欲の秋に、シェフが趣向を凝らした秋の味を丸ごとご家族でお楽しみください。



カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」・秋の収穫祭料理

《ランチメニュー例》

- ◇鴨肉のソテーとゴボウソース
- ◇秋刀魚のパスタ
- ◇秋鮭と小松菜の炒め 大葉味噌かけ
- ◇秋茄子のボロネーゼ
- ◇茸のフラン

《ディナーメニュー例》

- ◇栗豚のローストりんごのソース
シナモンの香り
- ◇秋の味覚のミートパイ
- ◇ほうじ茶のブリニ さつま芋と生ハム添え
- ◇アトランティックサーモンの炙りスモーク
塩を添えて

【「秋の収穫祭」概要】

期 間：2019年9月1日(日)～10月31日(木)

開催店舗：ホテルグランヴィア広島の直営レストラン

1. カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」／2階

時 間：ランチ平日 11:30～14:00(L0) *土日祝は 11:30～／13:15～の二部制
ディナー 17:30～20:30(L0)

価 格：ランチ平日大人：2,000円、土日祝：2,300円

ディナー平日大人：3,200円 *60歳以上 2,700円

土日祝大人：3,800円 *60歳以上 3,300円

2. スカイレストランアンドラウンジ「L&R」（エルアンドアール）／21階

時 間：ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

メニュー例：【秋の収穫祭】創作フレンチランチ：4,000円 創作フレンチディナー：8,000円

3. ステーキハウス「神石」／21階

時 間：ディナー 17:00～21:00、ランチ 11:30～14:00（土日祝のみ）

メニュー例：【秋の収穫祭】紅コース：20,000円（2名様より）

4. 中国料理「煌蘭苑」／2階

時 間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:00～21:00 *定休日 火曜日

メニュー例：【秋の収穫祭】瑪瑙(めのう)コース：12,000円（ディナー）

5. 日本料理「瀬戸内」／2階

時 間：ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～21:00

メニュー例：【秋の収穫祭】秋彩(あきいろ)御膳：3,500円 安芸の恵み会席：12,000円

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 企画部企画グループ 担当：西本

TEL：082-262-1218（直通）、FAX：082-262-3349 e-mail：k_nishimoto@ghh.co.jp