

2024 年 4 月

グランドプリンスホテル広島

30 年分の“ありがとう”の気持ちを込めて

プチ湯治旅プランや海辺のビアホールなど、 開業 30 周年を祝う特別プランを販売

期間:2024 年 4 月 25 日(木)より順次

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町 23-1、総支配人:平瀬 春男)は、2024 年 8 月 25 日(日)に開業 30 周年を迎えます。これまでご利用いただいたすべてのお客さまへの感謝の気持ちを込めて 2024 年 4 月 25 日(木)より順次、レストランやご宿泊での特別プランや多彩なイベント・企画を販売いたします。

30 周年記念スローガン・ホテルコンセプトでもある「Setouchi Well-being」をテーマに、寝具にこだわった質の高い睡眠と、身体にやさしい薬膳料理で心と身体の状態を整える「TOTONOU STAY」や、瀬戸内の豊かな海・山の幸を使用した料理が並ぶ特別価格のランチbuffetなど。世代を越えて楽しむことのできるイベントや企画をご用意いたしました。



30 周年記念ロゴ

■開業 30 周年記念特別プラン概要

1.ご宿泊プラン

- ・～週末プチ湯治旅～薬膳で五感潤す旅「TOTONOU STAY」

2.30 周年記念オリジナルアイテム

- ・30 周年記念メモリアルグラス
- ・30 周年記念ロゴパッケージもみじ饅頭

3.レストランプラン

- ・～Cheers! Sparkling Anniversary～海辺のビアホール
- ・感謝の気持ちを込めて レストラン特別企画 “Thank you (39) !” ランチ
- ・ホテル開業 30 周年記念 中国料理 李芳 料理長フェア
- ・[ホテル公式 LINE]レストランリピートキャンペーン



和漢薬膳師監修 薬膳メニュー (イメージ)



海辺のビアホール (イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

グランドプリンスホテル広島 セールス&マーケティング(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>
でかける人を、ほほえむ人へ。

1.ご宿泊プラン

～週末プチ湯治旅～薬膳で五感潤す旅「TOTONOU STAY」夕朝食&温泉付き

予定を決めず、自由にゆっくり過ごすプチ湯治旅をご用意いたしました。
ご夕食はホテル和漢薬膳師監修の「薬膳メニュー」で心も体も満たされます。
和洋室のジュニアスイートには、トップアスリートや著名人など眠りにこだわる方に支持されている寝具「エアウィーヴ」を採用、滞在中何度でもご利用いただける広島温泉「瀬戸の湯」への入浴で質の高い眠りをお届けいたします。

期間:2024年5月10日(金)～11月30日(土)の金～日曜日 ※除外日あり

内容:1泊夕朝食+温泉+ALL THAT SPA リラックスアイテム

特典:レイトチェックアウト 12:00NOON(通常 11:00A.M.)

料金:1名さま ¥26,090 より

(プレミアムリゾートフロア ジュニアスイート・ジャパニーズ 1室2名さまご利用時)

メニュー例:前菜盛り合わせ/広島赤鶏と黒きくらげ、クコの実、松の実の蒸しスープ/
広島くれば海老と真孤茸、ツルムラサキ、黄ニラのあっさり炒め/
胡桃の国産牛ロース肉捲き 中国黒酢と赤ワインのソース/
ホタテの豆豉蒸し/黒米入り中華粥/白きくらげとドライフルーツを添えた杏仁プリン



中国料理李芳 和漢薬膳師監修
薬膳メニュー (イメージ)



和漢薬膳師 笹山美和

料飲部門 レストランサービス 笹山美和

2019年 和漢薬膳師資格取得

今回は、「疲労回復」「免疫力 UP」「滋養強壮」などの効果があるとされる食材を広島の食材をメインに、中華ならではの華やかなコースに仕上げました。お食事のあとは温泉に浸かり、日々の疲れをリフレッシュしてください。



エアウィーヴ (イメージ)



客室 (イメージ)



広島温泉「瀬戸の湯」(イメージ)

2.30 周年記念オリジナルアイテム

ホテル開業 30 周年を記念した、グランドプリンスホテル広島オリジナルのメモリアルグッズを販売いたします。

販売場所:ホテル 1F コンビニエンスストア

期間:2024年4月25日(木)～12月31日(火)

30 周年記念メモリアルグラス

記念ロゴをあしらったホテルオリジナルのグラスです。

ペアでの販売もご用意いたしております。

料金:1個 ¥2,640 / ペア ¥4,400

30 周年記念ロゴパッケージ もみじ饅頭

コンビニエンスショップで人気のホテル外観パッケージの「やまだ屋」もみじまんじゅう。

料金:1箱(8個入り) ¥1,300



メモリアルグラス (イメージ)



もみじ饅頭 (イメージ)

3.レストランプラン

～Cheers ! Sparkling Anniversary～海辺のビアホール

～Cheers ! Sparkling Anniversary～をテーマにした夏恒例の食べ飲み放題
「海辺のビアホール」を開催いたします。天候を気にしない落ち着いた空間で、
30年を振り返るお料理やスイーツとともに、世代を越えてお楽しみいただけます。

会場:2F メインバンケットホール 瀬戸内

期間:2024年7月12日(金)～8月25日(日)※除外日あり

時間:平日 6:00P.M.～9:00P.M.

土休日 5:00P.M.～9:30P.M. (2部制)

料金:日～木曜日 おとな1名さま ¥6,500 / 金・土休日 おとな1名さま ¥7,000

お盆 おとな1名さま ¥8,000

中高生1名さま ¥4,000 / 7-12才 ¥3,000 / 4-6才 ¥1,800

メニュー例:塩麴でマリネしたトンテキ/タンドリーチキン/チーズタッカルビ/

フリフリポテト/揚げたてカレーパン/和牛コウネの鉄板焼き/

ひんやり水餃子(食べるラー油)/パンナコッタ/ジェラート/

30種類のドリンク など



「海辺のビアホール」(イメージ)

◇「海辺のビアホール」付きご宿泊プラン◇

期間:2024年7月12日(金)～8月25日(日)※除外日あり

内容:1泊夕朝食

料金:1名さま¥13,240より

(瀬戸内リゾートフロア プレミアツイン 1室3名さまご利用時)



シーフードプラッター (イメージ)

【夏のランチbuffet】

大迫力のシーフードプラッターやお子さまにも嬉しい屋台メニューなど、バラエティ
豊かなメニューが心躍るランチbuffetです。

会場:23F スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ

期間:2024年6月1日(土)～9月1日(日)※除外日あり

料金:平日1名さま ¥3,900 / 土休日1名さま ¥4,400(会員料金¥3,900)

7-12才 ¥1,900 / 4-6才 ¥1,000

メニュー例:コールドシーフードプラッター/牛ハラミ鉄板焼き/タンドリーチキン/

茄子とトマトの夏野菜パスタ バジル風味/バターチキンカレー/

マグロのカツレツ ワカモレソース/尾道ラーメン/焼きそば/たこ焼き/

フライドポテト など



屋台メニュー (イメージ)

【贅沢牛タンバーグランチ～フォアグラの二層仕立て～】

ステーキ&シーフード ボストンの新しいランチメニューを特別料金にてお楽しみ
いただけます。ダイスカットした牛タンをゴロゴロと練り込み、食べ応えのあるプレ
ミアムなハンバーグに仕上げました。ハンバーグに添えたフォアグラと、トリュフ
ソースの香りが織りなす味覚のハーモニーをお楽しみいただけます。

会場:22F ステーキ&シーフード ボストン

期間:2024年7月1日(月)～8月30日(金)の平日限定 ※除外日あり

料金:1名さま ¥3,900

内容:ロメインレタスの焼きシーザーサラダ/

牛タンハンバーグ トリュフソース フォアグラを添えて/

藻塩のミルクアイス パルフェ仕立て/パン or ライス/コーヒー



夏のランチbuffet (イメージ)



牛タンバーグランチ (イメージ)

ホテル開業 30 周年記念 中国料理 李芳 料理長フェア

みなさまの日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、中国料理 李芳の中村がお届けする 2 日間限定の料理長フェア。今年は、開業当時の記念メニューや 30 種類もの具材が入った壺蒸しスープをご用意いたしました。中国の伝統楽器「二胡」が奏でる心地よい音色とともに、料理長渾身のディナーコースをお楽しみください。

会場:21F 中国料理 李芳

期日:2024 年 6 月 7 日(金)・8 日(土)

料金:1 名さま ¥16,500

時間:6:00P.M.~8:30P.M. (「二胡」演奏時間:7:00P.M.~ / 8:00P.M.~)

内容:ウェルカムドリンク / 旬の味覚入り中華前菜盛り合わせ/

30 種類の山海の味覚入り壺蒸しスープ/ハタと彩り野菜の XO 醬炒め/

オマール海老の二種盛り合わせ/国産牛フィレ肉とフルーツトマトのステーキ

広東式香味ソース 旬の野菜添え/李芳伝統の担々麺/

マンゴープリン クリームチーズソース/おすすめ中国茶



中国料理李芳 料理長 中村和也



料理長フェアコース (イメージ)

[ホテル公式 LINE]レストランリピートキャンペーン

ホテル館内のレストランリピート利用を目的とした、30 周年期間限定の特別企画をご用意いたしました。

ホテル公式 LINE アカウントを友達追加しショッピングカードにポイントを貯めると、5 ポイント毎にホテル館内で使用できる飲食代割引券やレストランペアお食事券などをプレゼント。たくさんのレストラン企画が登場する機会に是非ご参加ください。

ポイント付与:ランチ 1 ポイント / ディナー3 ポイント

ショッピングカード配布期間:2024 年 4 月 25 日(木)~6 月 30 日(日)まで

ポイント付与期間:2024 年 12 月 31 日(火)まで

〔お客さまからのご予約・お問合せ〕

グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

グランドプリンスホテル広島 宿泊予約係 TEL:082-505-0699

(受付時間:10:00A.M.~6:00P.M.)

※画像はすべてイメージです ※料金には、サービス料・消費税が含まれております ※ご宿泊料金は予約状況、客室タイプ、人数により異なります ※2024 年 4 月 19 日(金)現在の情報です ※室数限定となります ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます ※当社のレストラン・宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください