

2018 年 3 月

パノラマの絶景に囲まれるディナーbuffetや和洋折衷のコース料理

グランドプリンスホテル広島

最上階レストラン「トップ オブ ヒロシマ」にて 夜景と共に楽しめるディナーbuffetを開始

【期間】2018 年 4 月 1 日(日)より

空と海に囲まれたアーバンリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島県広島市南区元宇品町 23-1、総支配人:中野忠昭)では、2018 年 4 月 1 日(日)から、現在 1 階buffetレストランにて開催している「ディナーbuffet」を最上階スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマへ会場を変更して実施いたします。また、22 階ステーキ&シーフード ポストンにおいては、毎週水曜日の定休日を廃止し、日帰り温泉&ランチプラン限定の新メニューを販売いたします。

穏やかな瀬戸内海や広島市街地の夜景などをパノラマでお楽しみいただける、広島市内随一の絶景を誇る、スカイラウンジトップ オブ ヒロシマでは、ホテルご宿泊の皆さまに、ホテル最上階からの絶景を体感していただくことを目的に、「ご朝食(和洋buffet)会場」としての営業や、お昼の時間帯には、ご披露宴のプレパーティーや「いちごbuffet」などのランチbuffetの会場として、地元のお客さまを中心に多くのご利用をいただいております。

「ディナーbuffet」を開催することにより、さらに多くのお客さまに、当ホテルからの絶景をお食事とともにお楽しみいただけます。

ステーキ&シーフード ポストンでは、ご宿泊者専用の温浴施設「広島温泉 瀬戸の湯」のご利用と、瀬戸内海の眺望が楽しめるレストランでのお食事がセットになった人気プラン「日帰り温泉&ランチプラン」限定の新メニュー「お箸で食べる 和風ランチコース」の販売を開始いたします。可愛い小鉢で彩られた前菜や、メインの肉料理も朴葉味噌風味で優しい味わいに仕上がっています。



スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ 客席 イメージ



ステーキ&シーフード ポストン 和洋折衷コース イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
グランドプリンスホテル広島 事業戦略(マーケティング戦略)
TEL : 082-505-0660 FAX : 082-505-0653
<http://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>


でかける人を、ほほえむ人へ。

◆ディナーbuffet営業概要

- 【会場】スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ(23F)
【時間】5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)
※土休日は 5:00P.M.より
【料金】おとな:1 名さま[平日]¥3,800 [土休日]¥4,200
7-12 才:1 名さま¥1,800 4-6 才:1 名さま¥1,240
【メニュー例】・3/21(水・祝)～6/30(土)のメニュー例
※3 月中はbuffetレストラン ポルト(1F)にて提供
・ビーフステーキ ・広島県産牡蠣フライ
・瀬戸内産真鯛の塩釜オーブン焼き
・瀬戸内産真鯛のプロヴァンス風 ・真鯛のパートフィロ焼き
・真鯛のナージュ仕立て ・瀬戸内産黒鯛のパプール 桜餡
・瀬戸内産真鯛とサーモンのクリームパスタ
・ボンゴレビアンコ ・あさりとムール貝のワイン蒸し
・人気の海幸井コーナー(いくら/あさり/甘海老/ねぎとろ/タコ)
・ホタルイカと菜の花のマリネ ・春野菜の盛り合わせ
・シチリア風 オレンジのサラダ ・春キャベツと新玉ねぎのマリネ
・たけのことそらまめのパスタサラダ ・たらめの芽のマリネ など



ディナーbuffet イメージ

◆2018 年度 日帰り温泉&ランチプラン概要

- 【期間】2018 年 4 月 1 日(日)～2019 年 3 月 31 日(日)
※4 才未満ご利用不可/4～12 才おとな同伴必須
※除外日あり
【店舗】(コースプラン) 中国料理 李芳(21F) または
ステーキ&シーフード ボストン(22F)
(buffetプラン) <平日>スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ(23F)
<土休日>buffetレストラン ポルト(1F)
【時間】ランチ / 12:00NOON～2:30P.M.
温泉施設 / 1:00P.M.～5:00P.M.
【料金】おとな:1 名さま ¥3,800
お子さま(コースプラン) / 4-12 才:1 名さま¥2,650
お子さま(buffetプラン) / 7-12 才:1 名さま¥2,000
4-6 才:1 名さま¥1,600

【コースプランおすすめメニュー】

「お箸で食べる和風ランチ」

【店舗】ステーキ&シーフード ボストン(22F)

【メニュー】

- ・小鉢に入った彩り前菜 4 種盛り合せ
- ・ちりめんじゃこと菜の花のサラダ 青じそドレッシング
- ・じゃがいものスープ
- ・牛肉の朴葉味噌焼きと白身魚の和風餡かけ
- ・デザート ・コーヒー ・パン



ステーキ&シーフード ボストン(22F)
お箸で食べる和風ランチコース



広島温泉 瀬戸の湯

【お客さまからのお問合せ・ご予約先】

■グランドプリンスホテル広島 TEL:082-256-1111

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。

※画像はイメージです。 ※料金には、サービス料・消費税が含まれております。