

2018年10月

冬の味覚が食べ放題

グランドプリンスホテル広島 冬の味覚「蟹」&「広島牡蠣」食べ放題付き ご宿泊プランを販売

【期間】2018年12月1日(土)～2019年3月20日(水) ※除外日あり

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:平瀬春男)では、2018年12月1日(土)～2019年3月20日(水)の期間、23階スカイラウンジ トップオブヒロシマにて開催される、冬の大人気企画「蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet」付きご宿泊プランを販売いたします。

今年の「蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet」ではステーキや握り寿司、天婦羅など、シェフが目の前で仕上げる10種のライブキッチンメニューをお楽しみいただけます。本格的な旬を迎える広島牡蠣を、焼き牡蠣や牡蠣フライで、冬の味覚の王様「蟹」も食べ放題でお楽しみいただけます。

また、保温効果が高いと言われる泉質の広島温泉「瀬戸の湯」も、ご滞在中は何度でもお楽しみいただけます。

クリスマスやバレンタインデーなどカップルで過ごすイベントも多いこの季節に、日常を離れたリゾートで、ゆっくり語り合ったりくつろいだり、思い出深い時を刻む“ふたり旅”にもおすすめのご宿泊プランです。



蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet 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 事業戦略(マーケティング戦略)

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。

「蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet」付きご宿泊プラン 概要

【期間】 2018年12月1日(土)～2019年3月20日(水) ※除外日あり

【料金】 1名さま ￥11,348 ※1室3名ご利用時

【内容】 1泊夕朝食+特典付き

【特典】 広島温泉「瀬戸の湯」入浴フリーパス

【夕食】 蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet

＜メニュー例＞

《10種類のライブキッチンメニュー》

- ・広島焼き牡蠣 ・広島産牡蠣フライ
- ・ビーフステーキ ニューヨークスタイル
- ・天婦羅(まいたけ、かぼちゃ)
- ・握り寿司(マグロ、サーモン、海老)
- ・サーモンとピラフのパイ包み焼き カットイングサービス
- ・ボスカイオーラ ・ボンゴレビアンコ

《その他にも蟹や広島牡蠣や冬の味覚を使用したメニューが食べ放題》

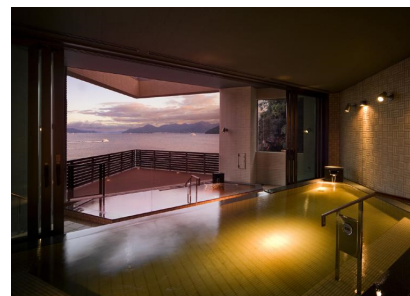
- ・冷製トゲズワイ蟹
- ・広島産牡蠣とベビーホタテのフローレンス風
- ・牡蠣と茸のアヒージョ ・牡蠣のレモン鍋 ・牡蠣ご飯
- ・豚肉の香草ロースト ・自家製サーモンのマリネ
- ・鶏モモ肉のソテーディアボラ風 ・ピッツア サルモーン
- ・豚肉と長ネギの味噌漬け ・ムール貝とあさりのワイン蒸し
- ・いちごとトマト カッテージチーズのカプレーゼ など



トゲズワイ蟹 イメージ



焼き牡蠣 イメージ



広島温泉「瀬戸の湯」

「蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet」概要

【会場】 23F スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ

【期間】 2018年12月1日(土)～2019年3月20日(水) ※除外日あり

【時間】 5:30P.M.～9:00P.M. (土休日は 5:00P.M.より)

【料金】 おとな 1名さま ￥4,500

7～12才 1名さま ￥1,800

4～6才 1名さま ￥1,240

■お得な飲み放題付きプラン

【内容】「蟹・牡蠣食べ放題ディナーbuffet」+フリードリンク

【料金】1名さま ￥5,500

〔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 TEL:082-256-1111

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。 ※都合により会場等が変更になる場合がございます。

※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。

※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。