


2013年2月8日

目にも楽しい「春色」ランチや、豪華なディナータイムを楽しめる「新メニュー」が登場。



グランドプリンスホテル広島

春の息吹を感じる。楽しむ。

「春のレストランフェアを開催」

【期間】2013年3月11日(月)～5月31日(金) ※4月27日(土)～5月6日(月祝)は除く

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:鈴木厚志)では、2013年春のテーマを『春の息吹を感じる。楽しむ』とし、各種商品を販売いたします。3月11日(月)より、レストランでは旬の食材を使用した、目にも春らしい鮮やかなお料理をお楽しみになれるレストランフェアを開催いたします。シェフが趣向を凝らし、腕をふるった各種メニューをお楽しみください。

ランチタイム 春のランチフェスタ～春色ランチ～

春の訪れを五感で感じる目にも鮮やかなランチをご用意しました。

桜をイメージした「**ピンク**」、新緑をイメージした「**グリーン**」をさまざまな食材で表現した、シェフ特製の創作メニューをお楽しみください。

曜日別に各レストランでお得な割引がある、好評の「レディースデー」に加え、3世代での利用も見込み「シニアデー(対象:65才以上)」も新しく登場します。

ディナータイム 豪華食材を楽しめるバイキングやコース料理が新登場

中国料理 李芳では春に旬を迎える瀬戸内産鯛のしゃぶしゃぶや北京ダックが食べ放題で楽しめるバイキングや、フカヒレを贅沢に使用したフルコースが登場します。また、ステーキ&シーフード ポストンではソムリエがセレクトしたワインとポストン人気メニューを集めセットでお楽しみになれる新コース料理が登場します。



◎本件に関するお客さまからのお問合せ先は
グランドプリンスホテル広島

TEL : 082-256-1111 FAX : 082-256-1134

◎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(企画広報):久永、藤井

TEL : 082-505-0660 FAX : 082-253-7678 <http://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

でかける人を、ほほえむ人へ。

西武グループ

春のランチフェスタ ～春色ランチ～

各レストランのランチタイム

春の訪れを見て、香って、食して、五感で感じる創作メニューを各レストランでご用意いたしました。

「春色」をテーマに桜をイメージする「ピンク」や新緑をイメージする「グリーン」を旬の食材とシェフの技で表現しました。この春は好評の「レディースデー」に加え、「シニアデー（対象：65才以上）」も登場します。各レストランの対象メニューが曜日別で500円引きとなりお得です。3世代のご家族やご夫婦、ご友人とお得で美味しいランチタイムをお過ごしください。

ステーキ&シーフード ポストン(22F) ※水曜定休 **レディースデー 金曜日** **シニアデー 月曜日**

セレブランチ 1名さま ¥3,500

「春に食すは青の濃きもの苦きもの」ということわざにもあるように、春野菜にはからだに良い抗酸化成分のある苦味が含まれています。旬の素材の味わいを大切に、春野菜をふんだんに使用した特製メニューをご用意しました。

- ・春色メロディー奏でる、厚化粧なトマトファルシ
- ・歯ごたえと香りよい 春小燕の二色スープ
- ・桜鯛、ふき、たけのこの春らしい桜海老あつさり煮
- ・広島が生んだスペシャル幻霜ポークの満腹春キャベツ
(プラス¥1,500で国産牛フィレ肉に変更できます。)
- ・ホテル特製パン ・コーヒール



中国料理 李芳(21F) ※月曜定休 **レディースデー 木曜日** **シニアデー 火曜日**

春の中華ランチバイキング 1名さま ¥2,000 ※土休日1名さま ¥2,300

定番の中華メニューに加え、春の食材をふんだんに使用した特別メニューをご用意しました。

実演の飲茶やデザートを含め約30種類を食べ放題でお楽しみいただけます。

【春のおすすめメニュー】

- ・点心職人の手作り春色飲茶（フカヒレ入り 春色海老餃子など）
- ・海老イチゴマヨネーズソース ・穴子と安芸紫のチャーハン
- ・春キャベツの甘味噌炒め ・アミノ酸豊富な中国黒酢のスプタ
- ・菜の花と桜海老の和え物 山椒風味 ・春タケノコの青海苔風味 など



1階 ブッフェレストラン「ポルト」 **シニアデー 土曜日**

春のランチバイキング 1名さま ¥2,000 ※土休日1名さま ¥2,300

春に旬を迎える食材を使用し「春色」に創作した約30種類のメニューをバイキングでお楽しみください。

メニューは月替わりでバリエーション豊かにご用意します。

【春のおすすめメニュー（3月）】

- ・白身魚の蓮蒸し桜吹雪仕立て ・チキンと大根のピンククリーム煮込み
- ・豚バラの春色しょうが焼き ・新緑ドリア ・春野菜のキッシュ
- ・春野菜たっぷり ピンクの豆乳鍋 ・コーンと安芸柴の桃色炊き込み御飯
- ・菜の花とアサリのあつさりピラフ など



広島国際会議場 レストラン セレナード（平和記念公園隣接 2012年2月より運営）

春の HALF バイキング 1名さま ¥1,200 時間:11:00A.M.~2:30P.M.

プリンスホテルの味とおもてなしを広島市内中心部で味わえるレストランセレナードでは、3月はホテルで人気の「いちごバイキング」のメニュー（一部）もバイキングメニューに登場します。月替わりのメインディッシュとともに楽しみください。

【月替わり 選べるメインディッシュ(3月)】

- ・広島もみじ豚のソテー ローズマリー風味 ・舌平目の香草パン粉焼き ソフリットソース

【ハーフバイキングメニュー】

- ・サラダ ・スープ ・お味噌汁 ・パン ・デザート ・フルーツ など



豪華食材を楽しめるレストランディナー

各レストランのディナータイム

ディナータイムでは、各レストランよりシェフが腕を振るう豪華食材を使用した新メニューをお楽しみください。

中国料理 李芳(21F) 5:30PM.~9:00PM. ※月曜定休

新バイキング 本格薬膳火鍋 鯛しゃぶと北京ダック・手作り点心食べ放題

オリジナル鍋が食べ放題で好評の新感覚「鍋バイキングレストラン」に薬膳火鍋が新登場します。美肌・健康を意識した3種類の出汁で、瀬戸内海産鯛をしゃぶしゃぶでお楽しみいただけます。北京ダック、本場中国で修行した職人の手作り点心、牛ステーキの創作中華バーガーなど豪華食材を実演メニューをご用意します。約40種類のメニューを食べ放題でお楽しみください。

【料金】1名さま ¥3,500 ※土休日 ¥3,800

~~~~メニュー内容~~~~

#### ●薬膳火鍋メニュー●

2種の薬膳お出汁(ピリ辛・豆乳)でお楽しみいただけます。

具材:瀬戸内海産鯛、牡蠣、豚肉、野菜など

#### ●実演メニュー●

北京ダック・自家製チャーシューのカットサービス

手作り点心、熱々牛ロース中華風ステーキバーガー

#### ●バイキングメニュー●

・瀬戸内産鯛とホタテの中華風刺身 ・海老チリソース煮 ・山椒が香る四川麻婆豆腐 など



### 新コース料理 フカヒレコース

前菜からデザートまで全てのメニューに中華高級食材フカヒレを使用した贅沢なコースをご用意しました。フカヒレの中華風刺身やあつあつフカヒレ姿煮あんかけ御飯など李芳オリジナルの味もお楽しみください。

【料金】1名さま ¥8,000

~~~~メニュー内容~~~~

- ・春の味覚 中華前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ姿と瀬戸内産鯛の中華風刺身 青山椒ソース
- ・蟹卵入りフカヒレスープ
- ・フカヒレ入り旬菜の蒲刈藻塩炒め
- ・国産牛ロースとフカヒレのステーキ黒酢マスタードソース
- ・あつあつフカヒレ姿煮あんかけ御飯
- ・フカヒレ蜂蜜漬け入り杏仁プリンと胡麻団子



ステーキ&シーフード ポストン(22F) 5:30PM.~9:00PM. ※水曜定休

新コース料理 ホテルソムリエセレクションコース

ソムリエがプロデュースする前菜などの特別コース料理とワインのマリアージュを季節ごとに提案する新コースの第一弾です。

【料金】1名さま ¥8,000

~~~~ソムリエセレクト グラスワイン3種~~~~

春色ロゼスパークリング…南フランスの海の景色を思わせる華やかな味わいです。

オレゴンのピノノワール…メインディッシュの煮込み料理との相性は抜群です。

カルバドス…デザートとご一緒に食後の余韻をお楽しみください。

※ロゼスパークリングは飲み放題でお楽しみになれます。

~~~~メニュー内容~~~~

- ソムリエが選んださまざまな前菜の盛り合わせ
- チョイスメニュー ①②からお選びになれます
 - ①春のおすすめパスタ
 - ②海の幸のクラムチャウダー
- 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
- デザート ●コーヒー ●パン
- ソムリエセレクト グラスワイン3種

