

2013年11月

ホテルオリジナル牡蠣メニュー投票イベントを開催 ホテル周辺の牡蠣関連施設とも連携

グランドプリンスホテル広島

食をテーマにした観光デスティネーションの取り組み
「冬企画 シェフの牡蠣メニュー総選挙を開催」
 2013年12月9日(月)～2014年3月9日(日)

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、広島を代表する食材である「牡蠣」を使用したイベント「シェフの牡蠣メニュー総選挙」を開催いたします。

【シェフの牡蠣メニュー総選挙】

冬に旬を迎える広島牡蠣を使用し、シェフ4名が創作した15種類のオリジナル牡蠣メニューの中から、お客さまが選ぶベストオブ牡蠣メニューを決定する投票イベントを開催いたします。投票いただいたお客さまの中から抽選でホテルのレストラン利用券や宿泊券などのプレゼントもご用意いたします。また、選ばれた牡蠣メニューは来年度もレストランでおすすめメニューとして販売します。

広島県は牡蠣の生産量が全国1位で、広島牡蠣は広島を代表するご当地食材として、焼き牡蠣、土手鍋などで大衆的に味わうイメージが強い食材です。ホテルならではのひとあじ違った高級感あふれるオリジナルメニューで新たな牡蠣の味わい方をご提案いたします。

【ホテル周辺の牡蠣関連施設とも連携】

観光旅行で当ホテルへ訪れられるお客さまがより広島牡蠣をお楽しみになれるよう、ホテルからバスで5分の距離にあり、牡蠣を自分で焼いて楽しめる広島オイスターロード「牡蠣小屋」、ならびに県内各地の特産品や工芸品が揃う「広島県観光物産館・山海ステーション」と連携いたします。

<利便性の向上>

期間中当ホテル無料シャトルバスを「牡蠣小屋」「広島県観光物産館・山海ステーション」がある宇品港に経由するルートに変更しアクセス面での利便性を向上いたします。

<サービスの向上>

当ホテルにご宿泊のお客さまは、「牡蠣小屋」をご利用される際に必要となる炭代(1名さま¥300)が無料となる優待や、「広島県観光物産館・山海ステーション」でのお買い物代金が1割引になる優待サービスをご利用になります。

当ホテルのイベントとともに、産地ならではの牡蠣の楽しみ方を体験していただくことで、「食」をきっかけに冬の広島へ訪れたい観光デスティネーションを地域と連携し取組みます。



左から シェフ中村、総料理長石田、シェフ森、シェフ佐藤



創作した牡蠣メニュー

◎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

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

■シェフの牡蠣メニュー総選挙概要

〔期間〕2013年12月9日(月)～2014年3月9日(日) デイナータイム ※除外日 12月20日(金)～25日(水)

〔場所〕ステーキ&シーフード ポストン 22F(水曜定休)、中国料理 李芳 21F、ブッフエレストラン ポルト 1F

〔料金〕旬祭ディナー(コース料理) 1名さま ¥5,000(サービス料別)

ディナーバイキング おとな1名さま ¥3,500 7～12才1名さま ¥1,750 4～6才1名さま ¥1,200

※土休日はおとな1名さま ¥3,800 7～12才1名さま ¥1,900

〔投票とプレゼント提供について〕

下記対象メニューをオーダーされたお客さまにスタンプ欄が3つある投票用紙をお渡します。対象コース(バイキング)のお食事で1スタンプ、追加でオプションのアラカルトメニューをご注文のお客さまにはさらに1スタンプ、さらに別日のご利用で1スタンプ、合計最大3スタンプとなります。1スタンプ以上で投票が可能となり、スタンプ数が増えるごとに抽選で当たるディナー券、宿泊招待券など景品の内容がグレードアップとなります。なお、投票結果は3月下旬に当ホテルWebにて発表いたします。

▼対象メニュー

店舗	シェフ	メニュー名称	対象メニュー
ステーキ&シーフード ポストン 22F 水曜定休	総料理長 石田敏晴	①牡蠣のパートフィロ包み焼き トマトクリームソース	コース料理、オプション単品 ¥2,000
	シェフ 森行弘	②牡蠣入りチャウダー ポストンスタイル	コース料理、オプション単品 ¥1,200
		③牡蠣のグラタン 季節の野菜添え	コース料理、オプション単品 ¥1,200
		④牡蠣とホタテ ポロネギのクリームトリュフ味	コース料理、オプション単品 ¥1,700
中国料理 李芳 21F	シェフ 中村和也	⑤牡蠣と甘鯛の煎り焼き香味ソース	コース料理、オプション単品 ¥900
		⑥牡蠣のガーリック蒸し	コース料理、オプション単品 ¥600(2ヶ)
		⑦牡蠣とホタテの甘酢とうがらし炒め	コース料理、オプション単品 ¥900
		⑧牡蠣と海の幸入り中華風グラタン	コース料理、オプション単品 ¥1,200
		⑨牡蠣入りあんかけやきそば	ディナーバイキング
		⑩牡蠣入り五目煮込みそば	ディナーバイキング
ブッフエレストラン ポルト 1F	総料理長 石田敏晴	⑪牡蠣のスパイス風味焼き	ディナーバイキング
	シェフ 佐藤清張	⑪牡蠣のミルク炊き込み御飯	ディナーバイキング
		⑫牡蠣と長芋の豆乳グラタン	ディナーバイキング
		⑬牡蠣と鶏肉のレモン鍋	ディナーバイキング
		⑭焼き牡蠣	オプション販売 ¥300～



※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。※都合により会場などが変更になる場合がございます。

◎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