

2019年3月

ホテル開業 25 周年記念

グランドプリンスホテル広島  
ホテル総料理長 石田総監修  
広島地酒と美食の饗宴「料理長フェア」を開催

【期日】 2019年6月22日(土)・23日(日)

2019年夏に開業 25 周年を迎える、空と海に囲まれたアイランドリゾート「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)では、ステーキ&シーフード ポストンにて、「料理長フェア」を2019年6月22日(土)・23日(日)の2日間限定で開催いたします。

広島地酒で乾杯した後は、多くの国賓やVIPを担当した、当ホテル総料理長の石田<sup>いしだ</sup>敏晴<sup>としはる</sup>をはじめとする、各料理長が腕をふるった一皿一皿を、チェロの生演奏とともにご堪能いただけます。



広島地酒と美食の饗宴「料理長フェア」メニュー イメージ

◆広島地酒と美食の饗宴「料理長フェア」概要◆

各レストランシェフや担当シェフが考案し、総料理長 石田が監修したこの日限りのスペシャルディナーを、広島産のお酒とともにお楽しみいただけます。

【期日】 2019年6月22日(土)・23日(日)

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

【会場】 22階 ステーキ&amp;シーフード ポストン

【料金】 2名さま¥25,000(1名さま追加¥12,500)

◎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(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

## 《広島地酒と美食の饗宴「料理長フェア」メニュー》

- ◆冷前菜(西洋料理) : 瀬戸内海産鯛のタルタルと広島サーモンのマリネ  
キャビア飾り赤じそプラウトを添えて 広島産みかんのエスプーマソース
- ◆温前菜(日本料理) : 鴨肉の西京漬けと焼目大根を朴葉に包んで 白瓜の酢漬を添えて
- ◆スープ(中国料理) : 冬瓜の器で蒸しあげた山海の珍味とフカヒレ入り蒸しスープ
- ◆魚料理(中国料理) : 伊勢海老(外国産)と白桃の老酒ソース 朝天辣椒の香りとともに
- ◆お口直し(製菓) : 梅酒のグラニテと大葉のクリスタリゼ
- ◆肉料理(西洋料理) : 広島牛ロース肉のパヴェ 広島産アスパラと野生のアスパラ2種の味わい  
安芸津美人と広島三次ワイナリーの赤ワインのニョッキを添えて  
トリュフ香るマデラワインソース
- ◆食事(日本料理) : 瀬戸内海産鯛と赤雲丹のお茶漬け 仕上げは目の前で
- ◆デザート(製菓) : チョコレート羊羹 抹茶ソースとバニラアイスとともに
- ◆コーヒー



### 《監修》総料理長 石田 敏晴

#### 〈プロフィール〉

1964年2月19日生まれ  
新潟県南魚沼市出身  
得意料理 フレンチ・イタリアン

1982年 品川プリンスホテル  
プリンスホテル料理コンクール優勝  
人気レストラン「ハプナ」のリニューアル  
オープンの立ち上げやイタリアンレストラン  
料理長・宴会料理長を務める

2008年 軽井沢プリンスホテル  
宴会・レストランを総括し多くのVIPの  
料理を担当

2010年 ザ・プリンス さくらタワー東京・グランドプリンス  
ホテル高輪「ル・トリアノン」などの料理長として  
腕をふるう。国賓を接遇する「迎賓館」を担当

2012年 グランドプリンスホテル広島 総料理長

### 各担当シェフ

【西洋料理】ステーキ&シーフード ポストン 林 聡一郎

【中国料理】中華料理 李芳 中村 和也

【日本料理】濱岡 康夫

【製菓担当】シェフパティシエ 桑本 健吾



※各料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※画像はすべてイメージです。 ※都合により日時や内容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。

[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