NEWS RELEASE

Grand Prince Hotel

2019年11月

好評の和洋ブッフェに加え、中華ブッフェも実施

グランドプリンスホテル広島

冬の味覚「蟹」&「広島県産牡蠣」食べ放題ディナーと温泉を堪能する宿泊プランも販売

【期間】2019年12月1日(日)～2020年3月19日(木) ※除外日あり

空と海に囲まれたリゾート「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、2019年12月1日(日)から2020年3月19日(木)の期間、冬の人気レストラン企画「蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ」を実施いたします。

今年の「蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ」では、スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマの和洋ブッフェに加え、中国料理 李芳にて中華ブッフェも実施いたします。蟹と広島県産牡蠣を「蒸す・焼く・煮る」等素材を生かした調理法にこだわったさまざまなメニューでご堪能いただけます。蟹と広島県産牡蠣以外にも和洋ブッフェではシェフがお客さまの目の前で焼き上げる牛肉の鉄板焼きや広島のご当地メニューを、中華ブッフェでは広東料理の王道の北京ダックや海老のチリソース煮等シェフが趣向を凝らしたバラエティ豊かなメニューをご用意します。

また「蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ」と保温効果が高いと言われる泉質の広島温泉「瀬戸の湯」付のご宿泊プランもご用意し、冬の広島観光と合わせてグルメと温泉をゆっくり満喫するひとときをご提案します。



和洋ブッフェ　蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ　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/

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ」概要


ボイル蟹　イメージ

【期間】 2019 年 12 月 1 日(日)～2020 年 3 月 19 日(木) ※除外日あり
【場所】 スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ(23F)和洋ブッフェ
中国料理 李芳(21F)中華ブッフェ
【料金】 おとな 1 名さま ¥5,500、シニア 1 名さま(65 才以上) ¥5,000
7-12 才 1 名さま ¥2,500、4-6 才 1 名さま ¥1,500

＜和洋ブッフェおすすめメニュー＞


殻付スチーム牡蠣　イメージ

≪蟹メニュー≫
・冷製ボイル蟹 ・紅ズワイ蟹とイクラのちらし寿司

≪広島県産牡蠣メニュー≫
・殻付スチーム牡蠣 ・広島牡蠣入りレモン鍋 ・牡蠣フライ
・広島牡蠣入りロワイヤル 柚子胡椒餡

≪実演メニュー≫
・牛鉄板焼き 和風ソース

この他にも和洋メニューやデザート、お子さま向けメニューを集めたキッズボード等もご用意します。

＜中華ブッフェおすすめメニュー＞

≪蟹メニュー≫
・ボイル蟹 ・蟹と海老と棒湯葉の和えもの ・蟹焼売
・鮭と蟹入りチャーハン ・紅ズワイ蟹入りフカヒレスープ
・五目野菜の蟹肉あんかけ

≪広島県産牡蠣メニュー≫
・蒸し牡蠣 ・広島牡蠣と野菜のレモン塩炒め

≪蟹&広島県産牡蠣メニュー≫
・紅ズワイ蟹と広島牡蠣のポルトガルソースグラダン


中華ブッフェ　イメージ

≪中華の王道メニュー≫
・北京ダック ・海老のチリソース煮 等

この他にもローストビーフや火鍋、デザート等バラエティ豊かなメニューをご用意します。

「蟹・牡蠣食べ放題ディナーブッフェ」宿泊プラン


広島温泉「瀬戸の湯」イメージ

【名称】 冬の贅沢！蟹・牡蠣ブッフェを心ゆくまで楽しんで♪
【内容】 1 泊夕朝食+広島温泉「瀬戸の湯」フリーパス
ご夕食は和洋ブッフェまたは中華ブッフェよりお選びいただけます
【料金】 1 名さま ¥11,580 より(1 室 3 名さまご利用時)
※上記以外にもクラブフロアとのセットプラン等がございます

〔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。
※当ホテルは、安心・安全の観点から、スチーム処理された牡蠣を使用しております。