

2020年6月

グランドプリンスホテル広島

広島を「食」で応援・元気に！地産食材を使用した
新しいスイーツbuffeスタイルを提案する「いちごスイーツコース」や
広島食材を使用した和洋中折衷「ディナーコース」を販売

【期間】2020年7月1日(水)～9月6日(日)

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:広島市南区元宇品町23-1 総支配人:平瀬 春男)では、2020年7月1日(水)より広島県産の地産食材を使用した新しいレストランメニューを提供いたします。地産食材を使用することで広島の生産者の方々に応援するとともに、地元食材の魅力をお客さまへ知っていただく機会としてメニューを考案いたしました。

ランチタイムには当ホテルの人気企画「いちごbuffe」の新しいスタイルとして、食べ放題と皿盛メニューを楽しめる「いちごのスイーツコース(いちご一会)」をご用意いたします。スタッフがサーブする広島県産夏いちごの食べ放題とともに、お皿に盛りつけた前菜・スープ・メインのいちごスイーツメニューをコース仕立てでご提供いたします。

ディナーは広島県産の野菜・魚・肉・調味料を使用し、和食・洋食・中国料理のシェフが考案したメニューをお楽しみいただける和洋中折衷コースをご用意いたします。



いちごのスイーツコース(イメージ)



和洋中折衷ディナーコース(イメージ)

地産食材を使用したスイーツコース・ディナーコース概要

【期間】2020年7月1日(水)～9月6日(日)

【場所】ステーキ&シーフード ポストン(22階)

■新しいスイーツbuffe「いちごのスイーツコース(いちご一会)」<2日前までのご予約制>

広島県庄原産の夏いちごの食べ放題と、パティシエが考案したスイーツを前菜・スープ・メインとコース仕立てでお楽しみいただけます。

【時間】12:00NOON～2:00P.M.(ラストオーダー1:30P.M.)

【料金】1名さま¥3,500

■広島県産食材を使用した和洋中折衷ディナーコース<2日前までのご予約制>

広島県産の野菜や、魚、肉など山海、大地の恵みと調味料を使用したディナーコースです。

【時間】5:30P.M.～8:00P.M.(ラストオーダー7:30P.M.)

【料金】1名さま¥6,000

◎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/>

■いちごのスイーツコース(いちご一会)

- ・夏いちご(食べ放題)
- ・夏いちごの始まり 10 種のプティフル(前菜)
- ・夏いちごのスープ仕立て ライム泡の香り(スープ)
- ・夏いちごのアントルメグラッセ タカノプリンセスを散りばめて(メイン)

メインメニューに使用のタカノプリンセスは広島県応援登録制度の認定商品でフードアクションニッポンアワード2019年の受賞産品です。広島県庄原市高野町で栽培され、果肉はジューシーで赤く、形はきれいな円錐形で糖度が高いのが特徴です。(食べ放題、コースに使用の他のいちごは広島県庄原産夏いちごです)



夏いちごの始まり10種のプティフル(イメージ)



夏いちごのアントルメグラッセ (イメージ)

■広島県産食材を使用した和洋中折衷ディナーコース

広島県産の食材を使用した和食・洋食・中国料理がひとつのコース料理の中でお楽しみいただけます。広島県の山海、大地の恵みを使用したメニューをご堪能ください。

- ・和前菜盛り合わせ シェフスタイル

小松菜と茸のお浸し 瀬戸内海産しらすとともに / 瀬戸内海産太刀魚の冷製 広島県産レモンポン酢のジュレ / 真鯛のバラ飾り 江田島濱口醤油のエスプーマで / 鮪の炙り 広島向原産卵で作る黄身酢かけ

- ・広島県産赤鶏と冬瓜の蒸しスープ
- ・広島レモンサーモンのオリーブオイルソテー 九条ネギの香り 広島県産あきろまんのリゾットとともに
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜を添えて 広島県三次ワイナリーの赤ワインでつくる赤ワインソース
- ・広島県産レモンのチーズスフレ ヨーグルトソース 広島県産藻塩をアクセントとしたアイス添え
- ・パン プリンズ料理コンクール 2 位「瀬戸田の花嫁」/ 広島県竹原産竹炭を練りこんだ「竹炭パン」



和前菜盛り合わせ シェフスタイル (イメージ)



牛フィレ肉のステーキ(イメージ)

※写真はイメージです。※料金には消費税、サービス料が含まれております。 ※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、あらかじめ係にお申し出ください。 ※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。