

2020年12月

グランドプリンスホテル広島

ホテルbuffetの味をご自宅で楽しめる「テイクアウトオードブル」を販売 おうちで楽しむホテルグルメ、企業等の忘新年会の代替えとして提案

【販売期間】2020年12月25日(金)～2021年1月31日(日) ※3日前までのご予約制

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12月25日(金)よりテイクアウトでご利用いただけるオードブルセットを販売いたします。

ホテルレストランで人気のローストビーフやオマール海老のソテー等、ホテルシェフが厳選したバラエティー豊かな洋食メニューをご家庭でお楽しみいただけます。器は砂糖が生産される過程で発生するサトウキビの残渣を主原料とした100パーセント天然素材のエコ容器を採用し、自然環境へも配慮した商品に仕上げました。

年末から年明けにゆっくりとご自宅でホテルの味を楽しみたいお客さまのテイクアウトニーズに応える商品として、また企業等で計画されていた忘新年会や会合の代替えに従業員の方にご自宅にお持ち帰りいただくおみやげとして等、さまざまなシーンにご提案してまいります。平面駐車場完備で会社帰りに等、お気軽にお車でお持ち帰りいただけます。

テイクアウト オードブルセット 概要

【販売】2020年12月25日(金)～2021年1月31日(日) ※3日前までのご予約制

1F ラウンジ モロキニでお渡しします(11:00A.M.～6:00P.M.) ※配送について詳しくはご相談ください

【内容】①「プレジール -至福の時間-」料金:¥5,000

- ・ローストビーフ 和風ソース
- ・オマール海老ソテー
- ・魚のパイ包み焼き
- ・広島県産牡蠣フライ
- ・スモークサーモン
- ・野菜のキッシュ等、12種類の洋風オードブルセット



プレジール (イメージ)

②「マ シェール -大切な人と-」料金:¥3,000

- ・ローストビーフ 和風ソース
- ・ドラムチキン
- ・広島県産牡蠣フライ
- ・スモークサーモン
- ・野菜のキッシュ等、11種類の洋風オードブルセット



マ シェール (イメージ)

※①、②ともに2名さま分の盛り合わせです。

※画像はイメージです。※料金には消費税が含まれています。※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、乳、卵、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、安全・安心の観点から、スチーム処理された牡蠣を使用しております。

〔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 宴会予約係 TEL:082-505-0666(受付時間:10:00A.M.～5:30P.M.)

◎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(広報担当)

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。