

2024年9月

グランドプリンスホテル広島

ホテルシェフやフローリストからSDGsを学ぶ 秋のキッズプログラムを開催

期間:2024年9月14日(土)・15日(日)・10月5日(土)・26日(土)・27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)は、2024年9月と10月に5日間限定で、親子で楽しむホテルのお仕事体験とランチbuffetがセットになった「秋のキッズプログラム」を開催いたします。

今回は「SDGsを学ぼう」をテーマに、「シェフ体験」と「ブーケ作り体験」を行います。当ホテルのシェフやフローリストが、地産食材を使った料理やロスフラワー(仕入れから時間が経ち、販売できないと判断された花や規格外の花)を使ったブーケ作りをレクチャー。本プログラムを通して、持続可能な社会のための消費行動とはどんなものかを考えるきっかけを提供したいと考えています。

当ホテルは、地域の魅力や新たな視点に触れることができるイベントを開催することで、よりよい社会づくりに貢献してまいります。



お仕事体験(イメージ)

秋のキッズプログラム 概要

【会場】23階 スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ

【期間】2024年9月14日(土)・15日(日)・10月5日(土)・26日(土)・27日(日)

【時間】受付 10:45A.M.～

体験 11:00A.M.～

お食事 12:15P.M.～

【料金】おとな1名+こども(4-12才)1名 ¥8,000(体験+お食事) / こども(4-12才)1名追加 ¥3,400(体験+お食事)

※各プログラムには定員がございます。あらかじめご了承ください。

※プログラム体験中は保護者の方の同伴をお願いいたします。

※体験で作った食品のお持ち帰りはできません。ランチのお食事中にお召しあがりください。

※お食事のみの追加も承っております。詳細はホテル公式ホームページをご確認ください。

◀ https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/plan/top_hiroshima/2024aut-kidsprogram/ ▶

◎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 セールス&マーケティング(広報担当)

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


でかける人を、ほほえむ人へ。

体験内容

【シェフ体験 お月見うさぎのおいなりさん作り】

日程:2024年9月14日(土)・15日(日)

今年のお月見(9月17日)に向けて、うさぎに見立てたいなり寿司を作るプログラム。広島県産のお米を使い、地産地消について考えます。



お月見うさぎのおいなりさん(イメージ)

【シェフ体験 ハロウィーンおばけミニバーガー作り】

日程:2024年10月26日(土)・27日(日)

ハロウィーン(10月31日)に向けて、オリジナルおばけバーガーを作るプログラム。広島県竹原市で作られた竹炭入りのパンを使い、地産地消について考えます。



ハロウィーンおばけミニバーガー(イメージ)

【お花やさんにまなぶ ブーケ作り体験】

日程:2024年10月5日(土)

ロスフラワー(仕入れから時間が経ち、販売できないと判断された花や規格外の花)を使ってブーケを作るプログラム。ごみを減らす大切さやその方法について考えます。

オリジナルブーケ完成後には、クリスタルチャペルでの写真撮影もお楽しみいただけます。



ロスフラワーブーケ(イメージ)

ランチbuffet詳細

プログラム体験後には、開放感のある景色とともにランチbuffetをお召し上がりいただけます。お子さま向けのメニューが集まったキッズコーナーもあり、安心してお過ごしいただけます。

＜メニュー内容(一例)＞

鶏ハラミの鉄板焼き / シーフードオムライス / 牛肉の赤ワイン煮 / 牡蠣とほうれん草 牡蠣醤油のペペロンチーノ / 茄子挟み揚げ / 温野菜 かにみそバーニャソース / 秋鮭と茸のレモン蒸し / 尾道ラーメン / バターチキンカレー / 海鮮丼タワー(サーモン・海老・ネギトロ・鯛・カンパチ・烏賊など) / 蒸し鶏と栗 春雨サラダ / 牛肉カルビ巻き キンパ風 / サラダバー / フルーツ各種 / デザート各種 / ジェラート各種 / キッズコーナー(チキンナゲット / チーズドッグ / フライドポテト) など



ランチbuffet(イメージ)



スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ(イメージ)

〈お客さまからのお問合せ〉

グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

受付時間:10:00A.M.~6:00P.M.

※画像はすべてイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください ※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。