

2025 年 10 月

グランドプリンスホテル広島

総料理長 落合吉紀が贈るディナーを生演奏と楽しむ 「総料理長フェア」を開催

日程:2025 年 12 月 12 日(金)・13 日(土)

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、2025 年 12 月 12 日(金)、13 日(土)の 2 日間、22 階の「ステーキ&シーフード ボストン」にて「総料理長フェア」を開催いたします。

総料理長の落合吉紀は 1987 年に東京プリンスホテルに入社後、品川プリンスホテルやザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町の各レストランで料理長を歴任し、2023 年に当ホテルの総料理長に就任いたしました。本イベントでは、日ごろホテルをご利用いただくお客さまへの感謝の気持ちを込め、厳選した食材を使用したディナーコースを提供いたします。

会場では両日とも、広島を拠点に活躍中のフルート奏者・宮奥麻美さんとピアニストの住麻衣子さんをお招きし、生演奏を披露いただきます。

これまで磨いてきた技術と経験を閉じ込めたような一皿一皿を生演奏とともに、冬の夜をゆったりとお過ごしください。



総料理長 落合吉紀

「総料理長フェア」概要

【日程】2025 年 12 月 12 日(金)、13 日(土)

【時間】5:30P.M.～9:00P.M.(最終入店 8:00P.M.)

※生演奏は両日とも 7:00P.M.～、8:00P.M.～

【料金】1 名さま ￥25,000

【会場】22F ステーキ&シーフード ボストン

【メニュー内容】

- ・“くれえ海老”タルタルと根セロリのムースリヌ 浅利と広島レモンジュレ
- ・帆立貝と冬トリュフのタルト オセトラキャビアのアクセント
- ・フォアグラカナルのラビオリ仕立て シードルビネガー香るトリュフソース
- ・寒鰯ポワレとオマール海老のヴァローヴァン 軽やかなシャンパンソース
- ・国産牛フィレ肉のサクサククロースト グリーンペッパーソース
- ・炙り雲丹牛
- ・デザート ・パン ・コーヒー



演奏者(イメージ)

※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、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 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。

〈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.

◎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/>