



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2017年6月22日
株ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～グループ利用に対応した個室を増設～ ホテル直営の中国料理「煌蘭苑」 本年7月15日（土）リニューアルオープン！

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長：百田和之）は、ホテル直営の中国料理店「煌蘭苑（こうらんえん）」を、本年7月15日（土）にリニューアルオープンいたします。

これは当ホテルの強みである、JR 広島駅直結の立地を活かし、ビジネスはもちろん近年、ニーズが多い同窓会や法要など、遠方から集まる個人や団体の希望にお応えするもので、最大18名まで利用可能な個室を新設し、総席数を106席とこれまでより12席増やしました。さらに、ご家族やカップル向けに、プライベート性が高いハイバックシートを使ったテーブル席を12席設けます。

厨房内も、よりスムーズに、よりおいしい料理を提供するため、面積をこれまでの約1.6倍に拡張し、火力の強いコンロを増設することにより、お客さまに調理法を選んでいただける中国野菜の炒めなど、アラカルトメニューの充実を図ります。また、食の安全性向上を推進するために、急速冷却することで菌の繁殖を防ぐ「ブラストチラー」を直営レストラン店舗では初めて導入します。

なお、リニューアルオープンを記念して、オープン日である7月15日（土）から期間限定で記念特別コースを販売いたします。

詳細は次のとおりです。



中国料理「煌蘭苑」エントランス（イメージ）

■中国料理「煌蘭苑」増床工事について

名称：中国料理「煌蘭苑（こうらんえん）」 ホテルグランヴィア広島 2階
面積：増床面積 18.5㎡（店舗総面積 366.5㎡）
席数：106席（12席増）
再オープン：2017年7月15日（土）
総工事費：87百万円
設計施工：株式会社大林組、株式会社 JR 西日本テクシア

■リニューアル記念コースについて

● リニューアル記念ランチコース (写真右)

- 【期間】 2017年7月15日(土)～7月31日(月)
【料金】 1名さま 5,000円(税金・サービス料込み)
【内容】
- ・前菜五種盛り合わせ
 - ・蟹卵入りフカヒレスープ
 - ・海の幸二種と彩り野菜の柚子胡椒炒め
 - ・豚バラ肉と春雨の海老味噌風味蒸し
 - ・福山市広東果菜農場直送 本日の中国野菜
 - ・ソフトシェルクラブの黒酢ソース
 - ・葱入りスープ麺
 - ・本日のデザート

【提供時間】 11:30～14:30 (ラストオーダー) ※前日迄の予約制



写真はイメージ

● リニューアル記念ディナーコース (写真右)

- 【期間】 2017年7月15日(土)～7月31日(月)
【料金】 1名さま 10,000円(税金・サービス料込み)
【内容】
- ・前菜六種盛り合わせ
 - ・蟹卵、絹笠茸のフカヒレ姿煮込み
 - ・北京ダック
 - ・オーストラリア産有頭海老の
スパイシーソルト炒め
 - ・福山市広東果菜農場直送 本日の中国野菜
 - ・冬瓜、スペアリブの腐乳風味
 - ・竹筒入りおこわ
 - ・季節のフルーツ入り杏仁プリン

【提供時間】 17:00～21:00 (ラストオーダー) ※前日迄の予約制



写真はイメージ

● リニューアル記念ファミリーセット (写真右)

- 【期間】 2017年7月15日(土)～8月31日(木)
【料金】 4名さま 16,000円(税金・サービス料込み)
【内容】
- ・前菜四種盛り合わせ
 - ・海老の二種ソース食べ比べ
 - ・北京ダック
 - ・麻婆豆腐
 - ・広東風酢豚
 - ・葱入りスープ麺
 - ・本日のデザート

【提供時間】 17:00～21:00 (ラストオーダー) ※前日迄の予約制



写真はイメージ

● アラカルトメニュー

- ・本日の野菜炒め(調理法をお選びいただけます) 2,500円
- ・干し魚と海老、揚げ豆腐の煮込みシंगाポールスタイル 2,500円
- ・才巻海老のチャイニーズハーブ 土鍋仕立て 3,200円 他

※料理の内容は変更する場合がございます。

リニューアル記念コースのご予約・お問い合わせ先：082-262-1165 (11:30～21:30)

ニュースリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画課 担当：岩田

〒732-0822 広島市南区松原町1-5 (JR 広島駅新幹線口)

TEL：082-262-1218 (直通)、FAX：082-262-3349

e-mail：h_iwata@hgh.co.jp URL：www.hgh.co.jp