



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2017年8月25日
株式会社ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～広島で島根県のグルメを満喫～ 「しまね食三昧フェア」を開催

2017年9月1日（金）～12月31日（日）

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、2017年9月から12月にかけて、「しまね食三昧フェア」を当ホテル5カ所のレストラン・バーにて展開します。



カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」しまね食三昧グルメブッフェ のどぐろ焼き

今回のメニュー開発にあたり、当ホテルのシェフやスタッフが直接、島根県へ出向き、食の魅力を体験し、さまざまな食材と出会いました。そこで選んだ優れた食材を仕入れ、各レストランのシェフがアレンジし、広島の皆さまに提供します。

今回のフェアを通じて、多くの方に島根県の多彩な食材を味わっていただき、さらには身近で魅力たっぷりの島根に出かけていただくなど、中国エリアの観光振興のきっかけになればと考えております。

詳細は次のとおりです。

■「しまね食三昧フェア」の開催概要

(1) カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」

邑南町で育てられた石見（いわみ）ポークや、益田市で飼育されたふかわのハーブ鶏をはじめ、赤天やあご野焼き、出雲そばなどの島根グルメをbuffeスタイルでご提供します（右写真）。また、日曜日のディナーbuffeにはのどぐろ焼きもお楽しみいただけます。



【期間】2017年9月1日（金）～10月31日（火）

【内容】しまね食三昧グルメランチbuffe

平日 2,000円／土日祝日 2,300円

- ・あご野焼きのピリ辛サラダ
- ・島根の赤天
- ・石見ポークと島根野菜のしゃぶしゃぶ風
- ・出雲そば他

しまね食三昧グルメディナーbuffe

平日 3,200円／土日祝日 3,800円

- ・出雲そばのサラダ仕立て
- ・石見ポークのプティ・サレ サワークラフトとともに
- ・島根県産ふかわのハーブ鶏の鉄板焼き
- ・のどぐろ焼き〔日曜のみ提供・数量限定〕（右写真）他

【提供時間】（ランチ）平日 11:30～14:30

土日祝日 11:30～／13:15～の二部制

（ディナー）17:30～21:00

【申し込み】2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」TEL 082-262-1132



(2) 日本料理「瀬戸内」

石見ポークや島根産牛、エテかれい、のどぐろといった島根食材や、出雲そばやあご野焼きなどの島根グルメを盛り込んだ会席をご提供します。

【期間】2017年9月1日（金）～10月31日（火）

【内容】しまね屋会席 やぐも（右写真） 7,000円

- ・島根産牛冷製ローストビーフ野菜巻
- ・エテかれい八幡巻、のどぐろ湯葉巻
- ・出雲そば磯辺巻他

【内容】しまね美味会席（右写真） 12,000円

- ・あご野焼きクリームチーズ挟み
- ・石見ポーク柔煮
- ・石見ポークしゃぶしゃぶ
- ・のどぐろ塩焼
- ・エテかれい東寺揚げ
- ・島根産牛冷製ローストビーフ野菜巻他

【提供時間】（ランチ）11:30～14:00

（ディナー）17:00～21:00

【申し込み】2F 日本料理「瀬戸内」TEL 082-262-1160



(3) メインバー「メイフラワー」

通常、ハマグリやアサリのエキスが入ったトマトジュースを用いるカクテル「ブラッディシーザー」を、宍道湖産のしじみエキスを使用しアレンジいたします。

- 【期 間】2017年9月1日（金）～10月31日（火）
【内 容】島根ブラッディシーザー（右写真） 1,300円
【提供時間】17:00～23:40（日・祝日～22:40）
【申し込み】メインバー「メイフラワー」TEL 082-262-1135



(4) メザニンフロア「ロビーラウンジ」

木次乳業の「木次パステライズ牛乳」を使用したバナナジュースをご提供します。

- 【期 間】2017年9月1日（金）～10月31日（火）
【内 容】バナナジュース～島根 Premium～（右写真） 720円
【提供時間】9:00～18:00
【申し込み】メザニンフロア「ロビーラウンジ」TEL 082-262-110



(5) スカイレストランアンドラウンジ「L&R」

- 【期 間】2017年11月1日（水）～12月31日（日）
島根県の食材を使ったランチ・ディナーをご提供します。（詳細未定）

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