



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2018年4月6日
株式会社ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～蔵光シェフが生み出す瀬戸内の食材を使った新しい婚礼料理～ 「瀬戸内キュイジーヌ」コースを販売開始

* 2018年4月23日、ホームページもリニューアルします。

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、広島をはじめとする瀬戸内の食材を使用した新たな婚礼コース料理「瀬戸内キュイジーヌ」を4月23日から販売を開始します。

メニュー考案にあたっては、宴会洋食調理長の蔵光慎司が、100種を超える瀬戸内の恵みからなる食材、調味料を厳選、古典から現代まで和洋を問わず、それら本来の良さを最大限に引き出す技法を駆使し、お二人の門出にふさわしいコース料理に仕立てました。

これは、南北自由通路の開通や、新たな商業施設のオープンにより、ますます魅力を増す同エリアのビジネス拡大対策の一つで、社内プロジェクトチームを発足し約半年間アイデアを練ってまいりました。

当館はその立地から、遠方からゲストを招いて結婚式を行うカップルが多く、これまで、地元産の食材を盛り込んで提供してきましたが、今回は「瀬戸内キュイジーヌ」と、敢えて瀬戸内の魅力を前面に押し出した名称で、わかりやすく商品の魅力を伝えるとともに、美味しさはもちろんのこと、写真に残していただけるような美しさも目指しました。

なお、新メニュー販売開始にあわせ、ブライダルイメージビジュアルも一新し、婚礼公式ホームページを6年ぶりに全面リニューアルいたします。

詳細は以下の通りです。



新婚礼料理「瀬戸内キュイジーヌ」イメージ(前菜)

「瀬戸内キュージーヌ」概要

【メニュー内容】

- 前 菜 小さな野菜とスモークサーモンのムース、キャヴィアと小海老を添えて
ハーブサラダと島育ちのオリーブオイルの香りと共に
- お刺身 瀬戸内セレクト 料理長お勧めの海の幸 お造りの取合せ
川中の造り醤油と蒲刈の海人の藻塩で
※ 季節ごとに入荷のある良質の魚を、瀬戸内海を中心に調理長が選びます。
- 魚料理 まろやかでバランスの取れた白竜水を使い瀬戸内海産真鯛、大野あさり、
ムール貝のアクアパッツア、呉音頭のちりめん入り香ばしいグリッシーニを添えて
- 肉料理 ロティしたやわらかい国産牛と吉和女鹿平きのこのアンサンブル
山葵入り和風グレイビーソースで
- 蒸 物 広島産牡蠣翁蒸し オイスターソースの餡をかけて
- 食 事 東広島の美味なお米を広島菜漬けで巻く、炙り穴子の黒米押し寿司
- 吸 物 伯方の塩を使った磯の香り際立つ 蛤の潮仕立て
- デザート 広島大長産レモンのマーメイドとヨーグルトのマリアージュ
滑らかで甘酸っぱいムース仕上げ 海への憧憬
- デミタスコーヒー

【販売価格】 お一人さま 15,000 円（消費税・サービス料別）

【販売開始】 平成 30 年 4 月 23 日（月）より

【お問合せ】 3 階ブライダルサロン 082-262-1112（10:00～19:00 水曜定休）



宴会洋食調理長 蔵光慎司

宴会部門の洋食、製パン・製菓部門を取り纏める。
在職 28 年、ホテルグランヴィア
広島の美味しさと安心を支え続けています。



魚料理

瀬戸内海産真鯛、大野あさり、
ムール貝のアクアパッツア

婚礼公式ホームページ サイトリニューアル概要

【公開日】 平成 30 年 4 月 23 日（月）予定

【サイト URL】 <http://www.hgh.co.jp/wedding/>

【内 容】 新たに撮影したビジュアル・動画や、イラストを多用し、ホテルウエディングの魅力が伝わる内容に一新します。スマートフォンにも対応しています。

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 企画部企画グループ 担当：今岡

〒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：m_imaoka@hgh.co.jp URL：www.hgh.co.jp