



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

2018年12月20日
（株）ホテルグランヴィア広島

【報道関係各位】

～新年企画・人気のオマール海老をふんだんに使い3タイプのシェフが饗宴～
ホテル直営3店舗にて『オマール海老フェア』を開催
「中華×鉄板×フレンチ・シェフの饗宴 in Granvia」
＜期間：1月7日（月）～2月28日（木）＞

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：森田 茂）は、新年企画として当ホテルの3店舗のシェフが饗宴し、オマール海老をふんだんに使った『オマール海老フェア』（中華×鉄板×フレンチ・シェフの饗宴 in Granvia）を、年明けの1月7日（月）から2月28日（木）まで、直営レストラン3店舗で開催します。

開催の店舗は、中国料理「煌蘭苑」（2F）、ステーキハウス「神石」（21F）、フレンチのスカイレストラン「L&R」（21F）の3つのレストラン。各店のシェフがそれぞれの特徴を最大限に活かし、オマール海老を様々な調理法でご提供します。オマール海老の特徴である弾力のある歯ごたえや濃厚な味を、各店でお楽しみ頂けるほか、特に「L&R」では、海老を目の前でフランベしてご提供します。

2019年の新しい年にふさわしいお祝い食材の一つ、海老を使って、華やかにお客さまをお迎えする企画として開催します。



オマール海老フェア（イメージ画像）

【「オマール海老フェア」概要】

期間：2019年1月7日(月)～2月28日(木)

店舗・提供料理・金額：

◇21階・スカイレストランアンドラウンジ「L&R」(エルアンドアール)

提供時間：ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:00～21:00 電話番号：082-262-1107
スペシャルコースでは、ワゴンサービスでオマール海老を目の前でフランベし、提供します。

●オマールスペシャルコース：12,000円

前菜、フランス産 鴨のフォアグラテリーヌブリオッシュ添え、スープ
オマール海老のロティ・アメリカンソース (ワゴンサービス)、
お口直し、広島県産牛・亜麻仁の恵み・ロース肉のポワレ
赤ワインソース、デザート

●フレンチオマールディナー：8,000円

前菜、オマール海老とホタテ貝のサラダ仕立てL&Rスタイル、
スープ、ホウボウのポワレ・モリーユ茸のクリームソース、お口直し
牛ヒレ肉のグリエ・フォアグラ添え赤ワインソース、デザート

●フレンチオマールコース：6,000円

前菜盛り合せ、野菜、オマール海老のポワレ・ブルギニョンバターソース、お口直し、
牛ヒレ肉のグリエ赤ワインソース、デザート



◇21階 ステーキハウス「神石」(じんせき)

提供時間：ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:00～21:00
電話番号：082-262-1105

活オマール海老を一人一尾使用。歯ごたえと、濃厚な味噌もコースの魅力。
さらに黒毛和牛も同時に楽しめる、贅沢を極めたオマールコースです。

●活オマール満喫コース：18,000円

活オマール海老のセイロ蒸し、活オマール海老の鉄板焼き
黒毛和牛70g(フィレまたはロース)、サラダ、ガーリックライス、赤だし、デザート



◇2階 中国料理「煌蘭苑」(こうらんえん)

提供時間：ランチ 11:30～14:30 デイナー 17:00～21:00
電話番号：082-262-1165

活きたオマールを上湯スープとともに大火力で炒めて旨味を閉じ込めた
オマール海老の葱生姜炒め。中華とオマール海老の味をぜひご堪能下さい。

●オマールフェアコース：12,000円

前菜盛り合わせ、フカヒレ入りスープ、オマール海老の葱生姜炒め、
北京ダック、鮑、島根県産牛フィレ肉の黒胡椒風味、おこわ、デザート



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：西本

〒732-0822 広島市南区松原町1-5 (JR広島駅直結)

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

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