



ホテルグランヴィア広島

NEWS RELEASE

【報道関係各位】

2019年12月19日
株ホテルグランヴィア広島

増加を続けるインバウンド、ベジタリアン向けメニューを開発 ベジタリアン向けコース料理を販売

～12月19日から、中国料理「煌蘭苑」、スカイレストランアンドラウンジ「L&R」の2店舗で～

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、ベジタリアンメニューを希望する外国人客の増加に対応するため、中国料理「煌蘭苑」(2階)、スカイレストランアンドラウンジ「L&R」(21階)の2店舗において、ベジタリアン向けコース料理を12月19日(木)から販売を開始します。

ますます増加を続けるインバウンドを背景に、ベジタリアンメニューを希望する外国人観光客が増えています。当ホテルでは、これまでベジタリアンのニーズが数多く有りながら、中国料理「煌蘭苑」がリクエストベースで対応するだけにとどまっていた。

ベジタリアンは世界的に広がりを見せており、米国では大豆などの植物由来の「食品肉」を販売しているビヨンド・ミート社(Beyond Meat)が急成長を続けているなど、今や世界のベジタリアン人口は9億人とされています。何でも食べられる日本人は、むしろ世界基準では少数と言えるため、国内ではベジタリアン対応が進んでいないのが現状です。

このたび、ベジタリアンのニーズに答えることで、グローバルスタンダードのサービスを充実させるとともに、「食」の感動をベジタリアン訪日観光客にも与えたいとの思いから、「ベジタリアン向けコース料理」を提供することといたしました。



スカイレストランアンドラウンジ「L&R」ラクトオボベジタリアンコース イメージ

《ベジタリアン向けコース料理の販売概要》

【販売開始日】 2019年12月19日

【対応レストラン及び提供メニュー】

1. 中国料理「煌蘭苑」/2階

- ベジタリアンコース 8,000円 *税・サービス料込み *2日前要予約

※ラクトオボ、オボ、ラクト・ベジタリアンに対応可能です。

ビーガン、オリエンタルビーガンは要相談。

<メニュー>

五種野菜の前菜盛り合わせ、ハト麦入りコーンスープ、野菜蒸し餃子と野菜春巻き、
彩り野菜のあっさり炒め、絹笠茸・揚げ豆腐の醤油煮込み、竹筒入り鹿児島産黒もち米のおこわ、
海ツバメの巣のせマンゴープリン

※ベジタリアンアラカルトメニュー(前菜、スープ、野菜、飯、点心、デザート)もあります。

2. 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)/21階

- ラクトオボベジタリアンコース 8,000円 *税・サービス料込み *2日前要予約

<メニュー>

パルメザンのチュイル、ラディッシュとリコッタチーズ、シャンピニオンのコンソメ、
野菜のポタージュとトマトのタブレ、玉葱とトリュフのパイ包み焼き、
緑黄色野菜のジェノベーゼパスタ、あわび茸のステーキ、海藻風味のリゾット、フルーツ盛り合わせ

【その他】

- ベジタリアン向け宿泊プランも販売

<プラン内容> 1泊夕食付き 1室2名様 スタンダードツインルーム 31,600円～

*税・サービス料込み *5日前予約

<ご夕食>

ラクトオボベジタリアンコースは「L&R」または「煌蘭苑」で選べます。*2日前要予約

※ご朝食は、カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」で、ラクトオボベジタリアン朝食ブッフェ
(別途料金:2,420円)をご用意しています。『V』マークのメニューをお選びください。

- 「ラクトオボベジタリアン」に対応

肉・魚を食べない「ラクトオボベジタリアン」に対応するレストランは、スカイレストランアンドラウンジ
「L&R」と中国料理「煌蘭苑」です。

※ 「オボベジタリアン」(肉・魚・乳を食べない)、「ビーガン」(肉・魚・乳・卵を食べない)、「オリエンタルビーガン」(肉・魚・乳・卵・五葷を食べない)は、「煌蘭苑」においてリクエストベースで提供可能です。

※ このほか、カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」の朝食では、『V』マークの付いたメニューをお選び頂くことで、「ラクトオボベジタリアン」に対応します。

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:西本

TEL:082-262-1218(直通)、FAX:082-262-3349 e-mail:k.nishimoto@ghg.co.jp