

NEWS RELEASE

2023年5月2日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

＜瀬戸内醸造所×おいしい！広島プロジェクト×ホテルグランヴィア広島＞

ホテルソムリエが会った瀬戸内の魅力 『Setouchiを旅するワイン』ペアリングディナーbuffet 開催

開催日：2023年5月26日(金)18：30～

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：島田 正義）は、2F「カフェ&buffet ディッシュパレード」において、広島県竹原市のワイナリー・レストラン「瀬戸内醸造所」（広島県竹原市本町/代表取締役 太田 祐也）が手掛ける「SETOUCHIを旅するワイン」と、広島県産食材・瀬戸内海食材を贅沢に使用した一夜限りのペアリングディナーbuffetを、2023年5月26日(金)に開催いたします。また、ホテルグランヴィア広島は、広島県が主催する「おいしい！広島プロジェクト」にも参画し、「食」を通じて広島魅力を発信いたします。



ワイン イメージ



ディナーbuffet イメージ

広島県竹原市のワイナリー・レストラン「瀬戸内醸造所」が手掛ける「SETOUCHIを旅するワイン」は、古くから続く日本有数のブドウの産地でもある「瀬戸内という土地を表現したワインを主役に、食卓で瀬戸内を旅する体験をしていただきたい」との生産者の思いから生まれました。

今回のペアリングディナーbuffetでは、「SETOUCHIを旅するワイン」を主役に、広島県産食材・瀬戸内海食材を贅沢に使用したホテルシェフ特製の料理の数々をbuffet形式でご提供します。また当日は、当ホテルソムリエが赤ワインや白ワイン、スパークリング、ロゼ、シードルなど様々な種類のワインに合うbuffet料理のご提案をいたします。口いっぱい広がるおいしい瀬戸内の魅力を、贅沢にご堪能いただけます。

ホテルグランヴィア広島では、広島県が主催する「おいしい！広島プロジェクト」にも参画し、広島ならではの食材を使用したお料理を提供しております。G7サミット会合後も引き続き、「食」を通じて広島魅力発信に貢献して参りたいと考えております。

NEWS RELEASE

「Setouchi を旅するワイン」ペアリングディナーbuffet 概要

- 【場 所】 2階 カフェ&buffet ディッシュパレード
【日 時】 2023年5月26日(金) 18:30~20:30 (18:00 受付開始)
【料 金】 大人1名さま 9,000円 フリードリンク付き (ワイン、その他アルコール含む)
【ご 予 約】 承り中
・インターネット
・電話 082-262-1132 (レストラン総合案内 10:00~19:00)

【主なメニュー】

■buffetメニュー (一例)

サラダバー、グジュール(音戸ちりめん風味)、亀ちゃんトマトのブルスケッタ、レバーパテ、瀬戸内産小鯛のエスカベッシュ、広島県産安芸シラスとイカスミのピザ、広島県産華味卵と生パスタを使用した「濃厚ペペたま」、瀬戸内産真鯛のアクアパッツァ風、安芸津マル赤馬鈴しょと小鯛のガレット 広島県産ほうれん草添え、瀬戸内六穀豚の黒酢酢豚、広島県産女鹿平アワビ茸 ホタルイカ 祇園パセリバターのパイ包み焼き、広島ハーブ鶏のフリカッセ 瀬戸内レモンの香り、広島風お好み焼き(鉄板焼き)、ブルーランジェリー村上シェフ特製パン 2種、瀬戸内レモンムース、瀬戸内柑橘のブランマンジェ、瀬戸内産柑橘フルーツ、タルトタタン、チョップアイス など

■ワインメニュー

白スパークリング: Kinpaシャルドネ
ロゼスパークリング: Hanamiメルロ
赤スパークリング: 三原 ニューベリーA
白 ワ イ ン : Souhaシャルドネ、
三原 ソーヴィニヨンブラン セミヨン
赤 ワ イ ン : Setoushio カベルネソーヴィニヨン
シ ー ド ル : 高野シードル



「SETOUCHI を旅するワイン」イメージ

瀬戸内醸造所株式会社について

「Setouchi を旅するワイン、Setouchi を旅するワイナリー。」をコンセプトに、醸造を通して、瀬戸内の「農」と「食」のレベルの高さを世界に発信。瀬戸内にしかない自然、風土、文化、人々の営みを紡いでいく。その思いから生まれた醸造所です。耕作放棄地の解消、傷などで市場価値の下がってしまった生産物の買い取りなど、サステナビリティへの取り組みにも力を入れています。



「おいしい! 広島プロジェクト」について

「おいしい! 広島プロジェクト」は、G7 広島サミットの開催をきっかけに広島の多彩な食の魅力を国内外に伝え、より発展させるべく発足されました。広島県を代表する団体・企業・飲食店が生産者と連携し、広島の食をとことんまで磨き上げ、これまでにない「新しいひろしまの食」を提供されています。「ひろしまは、おいしい!」という感動の輪を、県内外、そして世界へと広げる取り組みを実施されています。



NEWS RELEASE

【JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について】

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



【JR 西日本ホテルズ の SDGs の取り組みについて】

持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 3 番に貢献するものと考えております。



■リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島

企画部企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349

担当：藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@hgh.co.jp