

2023年8月9日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

## 思いがけない秋の味わい！ 旬食材に合わせたペアリングドリンク ～レストランフェア「秋の収穫祭」を開催～

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田 正義）は、レストランフェア「秋の収穫祭」の開催に合わせ、意外性をテーマにペアリングしたドリンクを、2023年9月1日(金)～10月31日(火)までの期間、当ホテルレストランの4店舗にて提供いたします。食欲の秋を堪能いただく、「食」の楽しみ方をご提案します。ご提供内容は以下の通りです。

### <秋鯖×赤ワインカクテル> 2階 日本料理「瀬戸内」



秋の収穫御膳とペアリングドリンクイメージ

秋鯖の味噌煮込みには赤ワインカクテルをご提案。カクテルは、強いコクの秋鯖の味噌煮込みに合うように、濃厚な口当たりの赤ワインに、レモネードを合わせ、さっぱりと仕上げました。まとまりのある味わいをご賞味ください。

#### 【フェア料理】

内容：秋の収穫御膳（ランチ）、価格：5,500円

#### 【ペアリングドリンク（オプション）】

内容：3種セット（赤ワインカクテル、その他2種）、価格：3,000円

## NEWS RELEASE

### <広島牛・きのこ×米麴カクテル> 2階 中国料理「煌蘭苑」



春蘭とペアリングドリンクイメージ

日替わり茸と広島牛肉の炒めには、米麴カクテルをご提案。ブラックペッパーで仕上げ、優しい甘みの中にほのかにスパイスが香る米麴カクテルと、濃厚な旨味のある茸。新しい旨味とコクをお試しください。

【フェア料理】内容：春蘭（ランチ & デイナー）

価格：7,000円

【ペアリングドリンク(オプション)】

内容：3種セット(米麴カクテル・赤ワイン・薬膳茶)

価格：2,500円

### <広島牛・秋野菜×日本酒> 21階 ステーキハウス「神石」



千歳とペアリングドリンクイメージ

広島牛の鉄板焼きと季節の焼き野菜には、ふくよかで芳醇な味わいの日本酒をご提案。上質で贅沢な味わいをご堪能ください。

【フェア料理】内容：千歳(デイナー)

価格：20,000円

【ペアリングドリンク(オプション)】

内容：3種セット(日本酒2種・赤ワイン)

価格：5,000円

### <舌平目×抹茶カクテル> 21階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」



サブールとペアリングドリンクイメージ

エキゾチックで華やかな香りのサフランソースの舌平目のポッシュェには、日本の伝統的な抹茶カクテルをご提案。魚介の風味とよく合う2つの新しい組み合わせをお愉しみください。

【フェア料理】内容：サブール(ランチ)

価格：5,000円

【ペアリングドリンク(オプション)】

内容：3種セット(抹茶カクテル・白ワイン・赤ワイン)

価格：3,500円

【ご予約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/>  
 代表電話 082-262-1111 (レストラン総合案内 10:00~19:00)

掲載内容については都合により変更となる場合がございます。

【JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」について】

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。



■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](mailto:a_fujimura@hgh.co.jp)

株式会社ホテルグランヴィア広島

〒732-0822 広島県広島市南区松原町 1-5

TEL: 082-262-1111(代表)

FAX: 082-262-4050

<https://www.hgh.co.jp>