

【報道関係各位】

## グランヴィアの2021年新提案 おうちで過ごすリッチなクリスマス

**35粒のあまおう**を使用した新作ケーキ、ホテル発のテイクアウト商品やホテルのコース料理をご自宅で

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：島田 正義）は、11月1日（月）から、ご自宅に居ながらまるでホテルにいるかのようなリッチな気分になれるクリスマス商品の予約受付を開始いたします。（一部商品は11月22日（月）から予約受付）

感染症対策で外食を控える方が、ご自宅でもホテルの味を楽しめるよう、今年はクリスマスのテイクアウト商品のラインナップを充実させました。限定10個の抽選販売、豪華クリスマスケーキの「**極 (kiwami) ティアラ ロイヤルストロベリータイム**」のほか、新テイクアウト商品のローストビーフ、ローストチキン、発売以来、手軽で美味しいと好評の冷凍コース料理・おうち de ホテルごはん、のクリスマスバージョンもご用意しました。

今年のクリスマスは、グランヴィアのクリスマス料理を囲んで、リッチなおうち時間はいかがでしょうか。詳細は以下の通りです。

### 極 (kiwami) ティアラ ロイヤルストロベリータイム



2020年12月、販売開始からわずか5秒で完売した「極 (kiwami) ティアラ」の2021年度版が完成しました。35粒のあまおうを贅沢に使用し、上部に20粒、中の3層のスポンジにもぎっしりといちごをサンドしています。まさに、いちごを美味しく食べるためのケーキです。今年はいちごカラーのマカロン12個とフレッシュいちご12個をお付けしました。マカロンといちごをケーキの周りに添えれば、まるでプリンセスのお城でケーキをいただくようなロイヤルな気分になれることでしょう。限定10個、抽選販売商品です。

【販売方法】 オンライン限定抽選販売 ホテルグランヴィア広島ホームページ [www.hgh.co.jp](http://www.hgh.co.jp)

応募受付期間：11月22日（月）10:00～12月2日（木）16:00まで

抽選結果の発表は12月6日（月）14:00

【販売価格】 15,000円（高さ約12cm 直径15cm）

※各日限定5個

【お渡し】 12月24日（金）、25日（土）1階VIPサロン

## ノエルフリーズ



毎年完売となる人気のクリスマスケーキ・ノエルフリーズ。  
8粒の「あまおう」を贅沢にトッピングし、スポンジの中に生クリームと九州産のいちごを2層にサンド。  
3種類の生クリームを使用し、軽やかな甘さに仕上げ、いちごを美味しく召し上がっていただくことにこだわりました。  
デコレーションは全て食べることが出来る装飾やプレートを使用しております。

【予約受付】2021年11月1日(月)～12月13日(月)

【申し込み】ホームページ [www.hgh.co.jp](http://www.hgh.co.jp)、またはお電話「クリスマスケーキ係」082-262-1111(代表)  
ご来館 2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」にて

【販売価格】5,400円(直径18cm)、4,860円(直径15cm)  
※限定各100個

【お渡し】12月24日(金)、25日(土) 1階VIPサロン



☆オーナメントクッキー 1,200円 限定20個

今年新登場の可愛いオーナメントクッキーは、そのまま食べてもよし、ケーキに飾るのもよし、新登場の遊び心溢れるアイテムです。

## おうち de ホテルごはん クリスマスバージョン (1名さま用 冷凍コース料理)



※画像はお一人さま分

手間ひまかけたホテルシェフの味をご自宅で楽しめる、人気の冷凍コース「おうち de ホテルごはん」のクリスマスバージョンです。

スープ、前菜、メインディッシュ、デザートフルコースをご用意しました。

お届けは、クール便(冷凍)。調理方法は湯煎で温めるだけでお手軽、まるでホテルレストランにいるかのような豪華さを、ご自宅で簡単に再現することができます。新発売のクリスマスメニューを、ご家族やカップルでぜひお楽しみください。

【予約受付】2021年11月1日(月)～12月13日(月)

【販売価格】12,000円 (1名さま用)

【メニュー】栗のポターージュ、オマール海老と魚介のマリネ、黒毛和牛フィレ肉のグリル、フォンダンショコラ

【配達日】2021年12月20日(月)

## 黒毛和牛のローストビーフ&ドフィノワ風ポテトのグラタン



低温で2〜3時間かけてじっくりと丁寧に焼かれた、黒毛和牛(300g)のお肉は、しっとり柔らかな食感で頬張るたびに赤身肉の旨味があふれ出します。こだわりのソースとフランス南東部のドフィネ地方の郷土料理のクリーミーグラタン、ドフィノワ風ポテトのグラタンを添えて。

- 【予約受付】 2021年11月1日(月)〜12月13日(月)  
【販売価格】 6,000円  
【お渡し】 12月24日(金)、25日(土) 1階VIPサロン

## まるごとローストチキン&リヨネーズポテト



香味野菜とハーブで香りづけした国産鶏を、ジューシーに、香ばしく焼き上げました。ローストチキンは、クリスマスディナーの定番メニュー。これ一つあれば、クリスマスの食卓に華やかさを添えてくれること間違いなしです。

薄切りにしたジャガイモと玉ねぎを炒めあわせたフランスのリヨン地方の料理、リヨネーズポテトとの相性は抜群です。

- 【予約受付】 2021年11月1日(月)〜12月13日(月)  
【販売価格】 4,980円  
【お渡し】 12月24日(金)、25日(土) 1階VIPサロン

※いずれも消費税込み

### 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@hgh.co.jp](mailto:k_nishimoto@hgh.co.jp)



### 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。  
新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、上記QRコードをご覧ください。

### 「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、

「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。詳しくは、こちらをご覧ください。

