

報道関係各位

2022年3月10日

株式会社ホテルグランヴィア広島

1987年 広島駅新幹線口に誕生したホテルグランヴィア広島  
～皆さまに愛され、おかげさまで35年～

## 開業35周年記念キャンペーン・第一弾を開催

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、2022年7月25日に、開業35周年迎えます。1987年、広島駅新幹線口に「JR ホテル第1号」の「広島ターミナルホテル」として誕生して以来、国内外のお客さまをお迎えするとともに、北口エリア（エキキタ）の発展を見届けてまいりました。この度、多くのお客様に支えられ、無事35周年を迎えることに感謝を込めて、4月から記念宿泊プランや、レストラン&バーで特別メニューを提供するほか、4/15、4/16には、レストランイベント「THE GRANVIA 35th THANKS NIGHT」を開催します。そして12月までの期間「開業35周年キャンペーン」を順次展開していく予定です。

これからも皆さまの思い出に残るホテルであるために、スタッフ一同35周年を盛り上げてまいります。ぜひご期待ください。



### 35周年記念 宿泊プラン

【販売期間】2022年3月28日（月）～9月30日（金）

【宿泊期間】2022年4月1日（金）～9月30日（金）

#### ■最大34%OFF！大人の贅沢たび 「神石」特別ディナー付きプラン

20Fに位置するグランヴィアデラックスツイン1泊と、ステーキハウス「神石」の宿泊者特別ディナー（お一人さま2万円相当）とシャンパン-halfボトルをお付けした、大変お得な料金でご宿泊いただけるプランです。さらに、21Fにある宿泊者専用グランヴィアラウンジを、ティータイム、バータイム、ご朝食にご利用いただけます。さらに通常チェックアウト12時のところ、13時までご滞在可能、最大23時間お寛ぎいただけます。



グランヴィアデラックスツイン 37㎡

【料金】1室2名さま グランヴィアデラックスツイン 37㎡

お1人さま40,000円～（夕朝食付き）（税・サービス料込）

レイトチェックアウト13時

### ■最大 45%OFF！特別ディナー付きプラン

夕食は和・洋・中のレストラン3店舗から選べる**宿泊者限定特別ディナー**（お1人さま 13,000円相当）をお付けした、最大45%OFFのお得なプランです。

【料金】1室2名～3名さま スタンダードツイン 26㎡ お1人さま 19,000円～（夕朝食付き）（税・サービス料込）

※朝食は瀬戸内海や広島食材を使用した総料理長監修のこだわり朝食「ひろしま味★（朝）ごはん」をお召し上がりいただけます。

### ■開業 35周年にちなみ、35泊の長期滞在はいかが？ 35連泊プラン

26㎡の使い勝手のよいスタンダードツインに最大35連泊もできる、1泊1万円の大変お得なプランです。テレワークのご利用はもちろんのこと、退職後の余暇旅行の代わりに長期滞在としてのご利用はいかがでしょう。館内利用券は、お食事としてホテル直営7店舗をご利用頂けるほか、テイクアウト商品にもご利用頂けます。

【料金】35泊1室1名～2名さま スタンダードツイン 26㎡

室料 350,000円（税・サービス料込）

特典：館内利用券 35,000円 [1,000円券×35枚] 付き

（滞在中のみ利用可）

※お食事はついておりません。



スタンダードツイン 26㎡

## レストランイベント 「THE GRANVIA 35th THANKS NIGHT」 ～Restaurant Fes feat. Patisserie～グルメ&スイーツフェス

### ■35年間支えてくださったお客さまへ感謝を込めて 各レストランシェフが集結！腕を振るう LIVE イベント



当ホテルが誇るバラエティに富んだ和・洋・中・鉄板焼き、ブッフェ、の全5つのレストラン。35周年を記念して、バーと喫茶を加えた店舗と各料理長が4/15、4/16、ディッシュパレードに集合し、各店舗のスペシャリテをブッフェスタイルでご提供します。このスペシャリテ料理にピッタリのワインをソムリエがセレクトし、料理とのペアリングも楽しめます。ホテルレストランの美味しさを一度に味わえるのは、この2日間だけ。食べて、飲んで、感動！の時間をご提供します。

#### 【概要】

- ・総料理長柏木健一のオードブルとメイフラワーのウェルカムカクテル
- ・レストラン（L&R、神石、瀬戸内、煌蘭苑、ディッシュパレード、ロビーラウンジ）のスペシャリテ料理他、ペアリングドリンク
- ・おたのしみ抽選会
- ・パースタッフによるカクテルパフォーマンス

## 【スペシャルティメニュー】

## 日本料理 瀬戸内

桜鯛と天然鮪の紅白寿司



春に旬を迎える桜鯛と、天然のミナミマグロでお祝い表現。まぐろ醤油をぬって食べると、身の美味しさがぐんと増します。

## カフェ&amp;ブッフェ デイッシュパレード

丸ごととシャンピニオンと  
ポツタルガのガリパスタ

フランス語でマッシュルームを意味するシャンピニオンと、イタリアのカラスミ、ポツタルガをたっぷり使用したパスタ。まろやかなコクをお楽しみください。

## パティスリー デイッシュパレード

焼きカレーパン



大人気の焼きカレーパン5種。個性的な味のカレーパンと、それぞれピッタリのドリンクを一緒に、あなただけのペアリングを楽しんで。

## スペシャルティスイーツ&amp;ドリンク

いちごスイーツと、フリーフロードリンク



10種のスイーツをご用意。パティスリーの、いちごデザートの数々をお腹いっぱいお召し上がりください。

## カクテルパフォーマンス

ボトルやシェイカーを使った華麗なアクションで魅せる！五感で楽しむショー



当ホテルのバーテンダーによるカクテルパフォーマンスをお楽しみください。

## ソムリエによるペアリングワイン

ソムリエが、厳選したワインをご提供



当ホテルのソムリエたちが、スペシャルティ料理にピッタリのワインをお選びします。

## 【その他メニュー】

- ・スカイレストランアンドラウンジ「L&R」
- ・ステーキハウス「神石」
- ・日本料理「瀬戸内」
- ・中国料理「煌蘭苑」
- ・カフェ&ブッフェ「デイッシュパレード」
- ・パティスリー デイッシュパレード
- ・ドリンク

仔羊の香草岩塩包み焼き、カルポナードのパイ包み焼き、フォアグラ最中  
和牛ロースの鉄板焼、神石特製ガーリックライス  
桜鯛と帆立の味噌グラタン、海老風味の茶碗蒸し  
海老のチリソース、蒸し鶏の葱生姜ソース、サーモンのマリネ山椒ソース  
自家製パテドカンパーニュ、魚介類のヴェリース  
いちごのエクレア、フレッシュ苺他、各種いちごのスペシャルティデザート  
フレッシュいちごのカクテル、アルコール、ソフトドリンクのフリーフロー

## 概要

【日時】2022年4月15日(金)、4月16日(土)の2日間 いずれも18:30~21:00 各50名限定

【場所】2F カフェ&amp;ブッフェ「デイッシュパレード」

【予約開始】2022年3月10日(木)からお電話またはホームページにて

【料金】お一人さま 13,000円

※JR西日本ホテルズの新衛生基準「Clean & safety」に準じ、検温・マスク着用・手指の消毒のお願い、座席間隔を空けるといった安全対策を施し、皆さまに安心してイベントを楽しんでいただけるよう配慮しております。

## 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。



## 「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)」が策定した、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。



### ■このリリースに関するお問い合わせ先

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：西本 佳代 E-mail: [k\\_nishimoto@hgh.co.jp](mailto:k_nishimoto@hgh.co.jp)