

2022年6月27日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

～開業35周年記念キャンペーン第5弾～

2種類の特別プランを開催

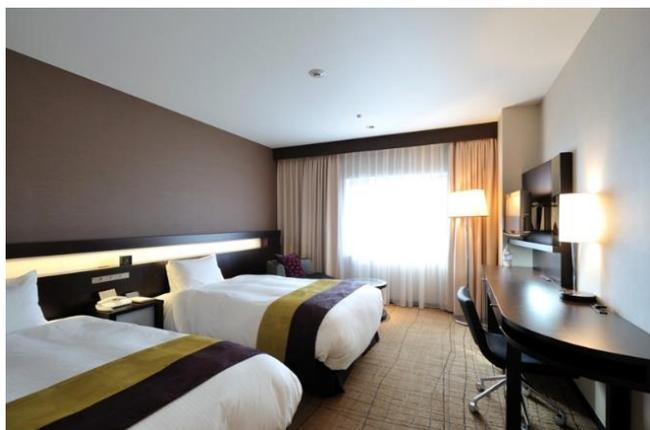
- ① ペア宿泊券などが当たる
「35周年記念プレゼントキャンペーン」
- ② レストラン5店舗のオススメ料理がbuffet形式で同時に楽しめる
「アニバーサリーランチbuffet」

開催期間：2022年7月1日～8月31日

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、35周年記念として、本年7月1日から8月31日までの2カ月間、ホテル宿泊券など豪華賞品があたる「35周年プレゼントキャンペーン」と、当ホテル5つのレストランの各料理長がそれぞれ考案した特別メニューがbuffet形式で楽しめる「アニバーサリーランチbuffet」を開催いたします。

「35周年プレゼントキャンペーン」では、期間中、当ホテル自社サイトにてご予約、ご宿泊頂いたお客さま、婚礼をご成約のお客さま、また対象レストランにて1会計につき3,000円（税サ込）以上ご利用いただいたお客さまに応募券をお渡しします。館内設置の応募箱からご応募いただいた方の中から抽選で2021年11月に開設したご宿泊者限定の専用ラウンジ、グランヴィアラウンジをご利用いただけるグランヴィアフロアのペア宿泊券（約5万8千円相当）をはじめ、冷凍プリフィクスコース「おうちdeホテルごはん」のセット、人気の焼きカレーパンの「焼きカレーパンコンプリートBOX」などを35周年にちなみ、合計35組にプレゼントいたします。

また「アニバーサリーランチbuffet」では、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&buffet ディッシュ パレードの5店舗の各料理長がそれぞれ考案したスペシャルメニューがカフェ&buffet ディッシュ パレードに登場します。buffet形式で和・洋・中のバラエティ豊かなメニューが一度にお楽しみいただけます。



ペア宿泊券 グランヴィアフロア 部屋イメージ



「アニバーサリーランチbuffet」料理イメージ

① 35周年記念プレゼントキャンペーン概要

【期 間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

【対象店舗】21F 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

2F カフェ&ブッフェ ディッシュ パレード、日本料理 瀬戸内、中国料理 煌蘭苑

1F メインバーメイフラワー、メザニンフロア ロビーラウンジ

【賞 品】応募された方の中から、抽選で下記賞品をプレゼントいたします。

A賞(2組さま) グランヴィアフロア（グランヴィアラウンジの朝食利用可） ペア宿泊券

B賞(2組さま) ステーキハウス 神石 ペアディナー券

C賞(2組さま) スカイレストランアンドラウンジ L&R ペアディナー券

D賞(4組さま) 冷凍プリフィクスコース おうち de ホテルごはん ペア食事券

E賞(4組さま) メザニンフロア ロビーラウンジ ペアアフタヌーンティーセット券

(6組さま) 選べるランチ券 ペアランチ券

(カフェ&ブッフェ ディッシュ パレード、日本料理 瀬戸内、中国料理 煌蘭苑)

F賞(5名さま) パティスリー ディッシュパレード

焼カレーパン5種のコンプリートBOX引換券

(10名さま) テイクアウトケーキ1個引換券

【応募条件】・当ホテルサイトにてご予約、ご宿泊頂いたお客さま

・対象レストランにて1会計につき3,000円（税込）以上ご利用いただいたお客さま

・期間中婚礼をご成約いただいたお二人さまにそれぞれ応募券1枚を差し上げます。

館内設置の応募箱からご応募ください。

② 開業35周年記念「アニバーサリーランチブッフェ」概要

【期間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

【店舗】2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」

【時間】12時～/12時半～/13時～（各90分制）

【料金】ランチ大人平日 3,000円 土日祝 3,500円

各レストラン スペシャルテメニュー

スカイレストランアンドラウンジ L&R

仔羊のロースト トマトチャツネ添え

クセの少ない仔羊を香草とニンニクでマリネしてローストしました。ジューシーでやわらかな肉を、トマトとスパイス等でじっくり煮詰めたチャツネと共にどうぞ。



ステーキハウス神石

スタミナガーリックライス

太白胡麻油を使用しニンニク、和牛の油脂を加えコクと甘みの深い味にバターライス、広島県特産の広島菜を加え、カキ醤油で仕上げています。



日本料理瀬戸内

あっさり夏らしい田舎風ソーメンに鰻を添えて

昔なつかしい田舎の祖父母宅で食べた具だくさんのそうめんをイメージしています。仕上げに鰻の蒲焼きをのせたスタミナ満点、夏にぴったりのソーメンです。



中国料理煌蘭苑

特製麻婆豆腐

麻（シビレ）辣（辛み）が特徴の麻婆豆腐。少ないスープで材料の水分を引き出し煮込むことで豆腐にしっかりと旨味を閉じ込め、仕上げに四川省の花椒（山椒）をほのかに香らせました。



ドイツシュパレード

骨付きローストポーク エルブ・ド・プロヴァンス風

ポークを香草でマリネして骨付きのまま豪快に焼き上げました。ジューシーな味わいで肉好きには堪らない美味しさです。



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「広島ターミナルホテル」として誕生して以来、国内外のお客様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。今後も12月までの期間中、記念キャンペーンを展開してまいります。35周年を迎えた当ホテルにぜひご期待ください。



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。



■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

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>