

報道関係各位

2022年2月17日

株式会社ホテルグランヴィア広島

『美味しさの余韻を伝える』新提案
ホテルグランヴィアの「ワンランク上」の手みやげ
3月1日（火）～販売開始

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、新商品の「グランヴィアの手みやげ」3種を2022年3月1日（火）から、以下の店舗にて販売します。

当ホテルレストランご利用者の、「ホテルの食事の美味しさをご家族や、大切な方に伝えたい。」そんなニーズに応えるために、当ホテル和・洋・中、各レストランの料理長が試行錯誤を重ね、とっておきの手みやげが完成しました。お食事の感動の余韻を持帰りで楽しめる、レストランご利用者だけが購入できる特別な手みやげです。

2F 日本料理 「瀬戸内」

「広島愛」が詰まった手みやげ

【穴子^{すきやき}焼寿司 広島レモンの香り】

当ホテル日本料理「瀬戸内」が手掛ける手みやげは、国産穴子とすきやき仕立ての広島名物牛コウネを広島県庄原米で押しずしにした、贅沢な一品です。広島レモン胡椒や広島産レモンの酢漬けを使用するなど、とことん広島産にこだわりました。「広島愛」がぎっしり詰まった手みやげで、食事の余韻をお楽しみください。

2,300円（税込み）

ご予約時、または当日ご注文にて承ります。



2F 中国料理 煌蘭苑

煌蘭苑オリジナルレシピの豪華手みやげ

【豪華3種の中華ちまき 蓮の葉包み】

国産豚のチャーシュー、国産黄金穴子と黒米、広島ハーブ鶏、の3種の料理長オリジナルレシピのちまきです。レストランでも提供中の人気のちまきにアレンジを加え、この手みやげでしか味わえない特別な一品に仕上げました。

1,980円（税込み）

ご予約時、または当日ご注文にて承ります。



21F スカイレストランアンドラウンジ L&R**幅広い年代に喜ばれる贅沢な手みやげ****【和ぐりデニッシュ】**

甘みの強い国産和栗、広島県産卵「ひろたま」、和三盆、北海道産小麦粉、北海道産発酵バターを使用し、とことん国産食材にこだわった贅沢デニッシュです。

高級感あふれるパッケージが、おしゃれな手みやげにぴったり。

ふわりと甘いデニッシュは、朝食にはもちろんのこと、スイーツとしてもおたのしみいただけます。

1,300円（税込み） 9cm×17.5cm×7.5cm

レストランご予約の方で、2日前までの予約制

**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