

2023年2月24日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

G7広島サミット参加国の約30種類の名物料理を提供 「G7ランチ&ディナーbuffet」開催

■期間：2023年4月1日～5月31日

■場所：2Fカフェ&buffet「ディッシュパレード」

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、今年5月のG7広島サミット（主要国首脳会議）の開催を記念し、参加7カ国の名物料理を提供する「G7ランチ&ディナーbuffet」をランチタイムと土日祝のディナータイムに4月1日から5月31日まで開催します。



G7ランチ&ディナーbuffetは、広島で初めて開かれるG7広島サミットの機運を高めようと企画したものです。参加7カ国（フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、日本、イタリア、カナダ）の代表的な料理（メインディッシュや前菜、デザート）を含む約30種類をbuffet形式でご提供します。地元広島で開催される国際会議を「食」を通じて身近に感じることができる企画です。ホテルグランヴィア広島は、お客さまと共にサミット会合の成功を応援します。

G7 buffet（ランチ・ディナー【ディナーは土日祝のみ開催】）概

【期間】2023年4月1日（土）～5月31日（水）

【対象店舗】2Fカフェ&buffet ディッシュパレード

【料金】大人平日 4,000円（土日祝 5,000円）※4/29～5/7は特別料金です。詳細はHPをご覧ください。

小学生平日 2,000円（土日祝 2,500円）4～6歳共通 1,000円 ※税・サービス料込

【提供時間】ランチ平日 12:00～15:00（90分制）土日祝 11:30～/13:15～（2部制）

ディナー（土日祝のみ開催）17:30～21:00

【ご予約・お問い合わせ】082-262-1132（ディッシュパレード直通）



メニュー例

日本：ちらし寿司、がんす レモンマヨネーズ、等
 フランス：小鰯のエスカベッシュ、タルトフランベ、等
 アメリカ：バッファローチキン、等
 イギリス：フィッシュ&チップス、シェーパーズパイ、等
 ドイツ：ザワークラウトとシャルキュトリー、等
 イタリア：彩野菜のバーニャカウダー、ミラノ風カツレツ、等
 カナダ：ローストポーク メイプルシロップ風味、等

【月替わり4月】 日本：鶏もも肉のすき焼き風鍋

※土日祝はステーキをご提供



日本：ちらし寿司

参加国のビールもご用意。（料金別）

例：イタリア：バラデン イザック
 フランス：ジェード オーガニック ブロンド
 ドイツ：ヴァイエエン ステファン・ヘフヴァイス、等



フランス：白身魚のムニエル



アメリカ：アメリカンクラブハウスサンド



イギリス：スコッチエッグ



ドイツ：ソーセージとジャーマンポテト



イタリア：ペスカトーレ



月替わりメニュー（5月）
 カナダ：ローストポーク
 メイプルシロップ風味

※画像はイメージです。

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。



■このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先

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>