

報道関係各位

2022年10月13日  
株式会社ホテルグランヴィア広島

～西九州新幹線開通記念～  
食材の宝庫と言われる九州各地の“うまかもん”が集結！

## 「九州味めぐりフェア」

11月1日（火）～12月31日（土）

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、西九州新幹線の開通を記念し、九州各地の美味しい食材を使ったメニューをご提供する「九州味めぐりフェア」を、2022年11月1日（火）から12月31日（土）の2カ月間、ホテル直営の全レストランとバーの計6店舗で開催します。



九州8県から一品ずつ郷土料理が登場@カフェ&ブッフェ デイッシュ パレード

2022年9月23日、武雄温泉・長崎間をむすぶ西九州新幹線が開通し九州全体が注目を集めています。「九州味めぐりフェア」は当ホテルのシェフたちが、食の宝庫といわれる九州全域の美味しい食材を取り入れたメニューを、それぞれのレストランで提供することにより、九州の食の魅力を多くの人に知っていただきたいと考えて企画しました。

鹿児島県産のカンパチ、長崎県産のふぐ、熊本県産褐毛和牛等、野菜やお肉、海産物まで全ての食材にお酒を加え美味しい美食の大地＝九州グルメにあなたも胃袋を掴まれること間違いなしです。

詳細は以下の通りです。

## &lt; 「九州味めぐりフェア」 概要 &gt;

【期 間】 2022年11月1日（火）～12月31日（土）

## 【対象レストラン及び主なメニュー】

## 1. カフェ&amp;ブッフェ デイッシュ パレード 2階

## 「九州味めぐりブッフェ」

- ✓ 九州8県から一品ずつ郷土料理が登場
- ✓ もつ鍋（福岡）、にら豚（大分）、シシリアンライス（佐賀）、皿うどん（長崎）、鶏もも炭火焼（宮崎）、辛子蓮根（熊本）、黒豚黒砂糖焼（鹿児島）、ラフテー（沖縄）

ランチ：大人平日・3,000円、土日祝・3,500円、小学生・1,500円、4～6歳・500円

**12/3～土日祝のみディナー再開**：大人・5,000円、小学生・2,500円、4～6歳・1,000円

※12/31（土）のディナーブッフェ営業はございません。

## 2. スカイレストランアンドラウンジ L&amp;R 2階

## 「ムニュー レジヨナルランチ」4,000円

- ✓ 鹿児島県産カンパチのマリネ、魚、肉、本日のスープ、デザート、ホテルメイドパン
- ✓ 写真は前菜「鹿児島県産カンパチのマリネ」



## 3. ステーキハウス 神石 21階

## 「ぜいたく三昧」18,000円

- ✓ 前菜からデザートまで九州尽くしのランチ&ディナーコース
- ✓ 写真はコースの一品「熊本県産・褐毛和牛の柚子胡椒風味と一口スープ」



※12/23～25はクリスマス特別メニューのため、「ぜいたく三昧」のご提供はございません。

## 4. 日本料理 瀬戸内 2階

## 「お気軽ふぐ会席」「ぶらり肉会席」各5,000円

- ✓ 食べ比べが楽しめる九州産の食材を使った2種類の会席



## 5. 中国料理 煌蘭苑 2階

## 「杏花コース」6,000円

- ✓ 長崎県産の平スズキのふかひれスープや鹿児島県産の魚を生麩と煮込んだ料理など和と中をバランスよく取り入れた全7品の人気コース
- ✓ 写真は「香箱蟹とミルクの炒め」と鹿児島県産の魚を使用した「生麩と本日のお魚」



6. メインバー メイフラワー 1階

「黒霧島が香るエスプレッソマティーニ」1,600円

- ✓ 九州産のさつまいもを使用した本格芋焼酎「黒霧島」とエスプレッソをカクテルに



※画像は全てイメージです。

※記載の料金は全て税・サービス料込

※メニュー内容や食材は、仕入の都合により変更になる場合がございますので、ご了承ください。

## 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](mailto: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>