



2023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

シェフが厳選した広島・瀬戸内食材を取り入れたメニュー
夏の肉フェスタを開催
～納涼buffetも同時開催！～

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田 正義）は、夏の肉フェスタをレストランの4店舗にて2023年7月1日（土）～8月31日（木）まで開催いたします。さらに、2階カフェ&buffet「ディッシュパレード」では、暑い夏でも涼しさを感じられる納涼buffetを同時開催いたします。シェフが厳選した広島・瀬戸内食材を取り入れた広島ならではのメニューをお楽しみいただけます。

<肉フェスタコース>

■ 21階 ステーキハウス「神石」

広島牛を使用した前菜「ローストビーフ」を始めとした、鉄板焼きだけでなく、前菜からメインまで広島牛を堪能いただけるコースをご用意。

コース名：肉フェスタ 舌鼓コース
（ディナー）

価格：18,000円



肉フェスタ 舌鼓コース イメージ

■ 2階 中国料理「煌蘭苑」



春蘭コース イメージ

広島県産女鹿平あわび茸の濃厚ソースをからめた「広島牛ロール」や広島県福山市広東果菜農場直送 本日の中国野菜などをご用意。

コース名：春蘭コース
（ランチ&ディナー）

価格：7,000円

■ 21階スカイレストランアンドラウンジ「L&R」



サブール イメージ

「広島ハーブ鶏と豚足のテリーヌサラダ仕立て」や一晚塩麴で漬けた国産豚の肩ロースなどをご用意。

コース名：サブール（ランチ）

価格：5,000円

■ 2階 日本料理「瀬戸内」



丑・牛御膳 イメージ

7月30日（日）は土用の丑の日。小鯛の天婦羅 広島レモン添えや、国産うなぎと国産牛が二段になった、スタミナ満点なお重などをご用意。

コース名：丑・牛御膳（ランチ）

価格：6,000円

NEWS RELEASE

<夏の納涼buffe>

■2階 カフェ&buffe「ディッシュパレード」

ホテルシェフが屋台の味を再現。夏野菜の定番、きゅうりと自家製の肉味噌を合わせた「きゅうりスティックと肉味噌」を始めとした賑やかなお料理をご用意。さらに、直火で焼いた広島県産ハーブ鶏もも肉の炭火焼き鳥、広島県産瀬戸内六穀豚のかば焼きを月替わりでご提供。お肉と香ばしいタレの組み合わせがやみつきになること間違いなしの一品。



夏の納涼buffe 全体・月替わりメニュー イメージ

価格：平日 ランチ 大人 4,000 円、小学生 2,000 円、4～6 歳 1,000 円
 土日祝 ランチ 大人 5,000 円、小学生 2,500 円、4～6 歳 1,000 円
 土日祝 デイナー 大人 5,000 円、小学生 2,500 円、4～6 歳 1,000 円

※8月11日(金・祝)～8月15日(火)はお盆スペシャルbuffeをご提供いたします。
 ※8月19日(土)のディナーbuffeは、イベント開催のため提供除外日とさせていただきます。

<ご予約>

公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/>

電話 082-262-1132 (レストラン総合案内 10:00～19:00)

掲載内容については都合により変更となる場合がございます。

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標(SDGs)を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の11番、12番に貢献するものと考えています。



【JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」について】

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。



JR-West Hotels

■リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

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: 藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@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>