



2024 年 9 月 20 日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

秋の味覚をふんだんに使用した、ヨーロッパ各地の伝統料理やスイーツが大集結 旅するブッフェ 秋のヨーロッパ美食めぐり

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）では、2024 年 10 月 1 日（火）から 11 月 30 日（土）までの期間、2 階「カフェ&ブッフェ ディッシュパレード」にて、「旅するブッフェ 秋のヨーロッパ美食めぐり」ランチ&ディナーを開催します。旬の食材を使ったヨーロッパの絶品グルメをご堪能ください。



秋の味覚をヨーロッパの絶品グルメで楽しむ！「旅するブッフェ 秋のヨーロッパ美食めぐり」

今回の旅するブッフェには、秋の味覚をふんだんに使用したヨーロッパ各地の伝統料理やスイーツが大集結。イタリア、フランス、スペイン、ドイツなどの美食が勢ぞろいします。シェフのイチオシは、チーズ入りのクリーミーなマッシュポテト「アリゴ」。出来立ての時には、チーズが長く伸びるユニークな料理を、ローストビーフとともにお楽しみください。土日祝限定の「サーモンのコンフィとセロリのグレック」は、サーモンを低温でじっくりと時間をかけて調理するなど、手間暇を惜まず丁寧に作り上げた絶品料理です。デザートでは、庄原市高野町から直送された新鮮なりんごを使った「高野りんごのタタン風アップルパイ」や、イタリアの伝統菓子「カンノーロ」など、パティシエこだわりのデザートが並びます。ホテルのシェフとパティシエが織り成す秋の味覚を、ぜひこの機会にお楽しみください。



メニュー（一例）

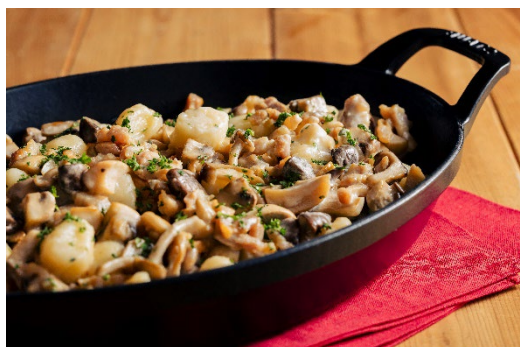


《フランス》
【ローストビーフとアリゴ】
（土日祝のみ国産牛）

アリゴは、マッシュポテトにフレッシュチーズを加えてコクを出した、フランスの伝統的な郷土料理です。外は香ばしく、中はしっとりとしっとりとしたローストビーフとともに召し上がりください。

《フランス》
【サーモンのコンフィとセロリのグレック】
（土日祝限定）

サーモンをオリーブオイルで低温調理し、しっとりと仕上げました。オレンジの香りと酸味を効かせたセロリのグレックとともに、食感をお楽しみください。



《イタリア》
【秋の味覚 キノコとニョッキ】

秋の味覚であるキノコとじゃがいもを使用したパスタ料理をご提供いたします。じゃがいもはニョッキにし、2種類のキノコと豚バラ肉を塩でじっくりと熟成させたパンチェッタ、パルメザンチーズを加えてコクと深みを出しました。仕上げに黒胡椒を振りかけ、香り豊かに仕上げております。

《イタリア》
【牛肉のタリアータ ヴェルデソース】

薄くスライスした牛ロースステーキに、サラダとパルメザンチーズを添え、酸味のあるヴェルデソース（緑のソース）と甘みのあるバルサミコソースをかけてお召し上がりください。





スイーツメニュー（一例）



《フランス》

【シャルロット・ポワール】

フランスを代表するデザートの一つで、名前は「洋梨の帽子」を意味します。サクサクとした食感が特徴のビスキュイ生地の中に、滑らかな洋梨のムースをたっぷり詰め、華やかにデコレーションいたしました。

《イタリア》

【ズコット】

フィレンツェの伝統が詰まったドーム型ケーキです。ふわふわのスポンジをクリームで優しく包み込み、みずみずしいイチゴをたっぷり使用しています。見た目も味も贅沢な一品です。



《フランス》

【高野りんごのタタン風アップルパイ】

幻のりんごと称される『高野りんご』を贅沢に使用した一品。タルト・タタンの魅力をそのままに、アップルパイの親しみやすさをプラスしたリンゴのタルトです。とろけるような食感と濃厚なキャラメリゼが絶妙で、まさに至福のデザートです。



《イタリア》 【カンノーロ】（左上）

シチリア島発祥の「カンノーロ」は、サクサクと香ばしい筒状の生地、クリームがたっぷり詰まった絶品スイーツです。クリームの滑らかさと生地の食感が絶妙にマッチしたイタリアの伝統菓子です。

《フランス》 【かぼちゃのモンブラン】（右下）

フランス語で「白い山」を意味するモンブランを、秋の味覚であるかぼちゃクリームで仕立てたスイーツは、まさに季節の贅沢を味わえる一品です。





ドリンクメニュー（一例）

フリースタイル（90 分制）

【料 金】お一人さま 2,500 円

【内 容】

■ ワインカクテル

キティ、スプリッツァー、ミモザ、
ロゼパンプルムーゼ、キールロワイヤル、サングリア

■ ワイン

カベル（赤）、ヴェルロード（白）、
プロドライ（スパークリング）、その他

■ その他アルコール各種

生ビール、ノンアルコールビール、ハイボール、レモンサワー、その他



※その他、単品ドリンクメニューもご用意しております。

概 要

旅するbuffet 秋のヨーロッパ美食めぐり ランチ&ディナー

【期 間】2024 年 10 月 1 日（火）～11 月 30 日（土）

【場 所】2 階 カフェ&buffet ディッシュパレード

【料金・時間】

時間			価格（税サ込）		
			大人	小学生	4 歳～6 歳
ラ ン チ	平 日	11:30～15:00（ラストオーダー14:30）	3,500 円	1,750 円	1,100 円
	土日祝 （2 部制）	1 部 11:30～13:00（ラストオーダー12:45）	4,000 円	2,000 円	
		2 部 13:30～15:00（ラストオーダー14:45）	4,000 円	2,000 円	
ディナー	平 日	17:00～21:00（ラストオーダー20:30）	4,200 円	2,100 円	1,100 円
	土日祝	17:00～21:00（ラストオーダー20:30）	5,200 円	2,600 円	

※JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員・・・10%OFF

【ご 予 約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade.html>

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

※表示価格には税金及びサービス料 15%が含まれております。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

※写真は全てイメージです。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。



■ 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 営業企画グループ 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>