

報道関係各位

2022年12月9日

株式会社ホテルグランヴィア広島

九州産いちご3種の食べ比べや豊富ないちごスイーツを提供 『いちごスイーツ&ランチ・ディナーbuffet』を開催！

2023年1月7日（土）～3月31日（金）

土日祝はディナーbuffetでいちごスイーツが食べ放題

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、「いちごスイーツ&ランチ・ディナーbuffet」を2023年1月7日（土）から3月31日（金）の3カ月間、2階「カフェ&buffet ディッシュパレード」で開催します。

テーマであるいちごスイーツはbuffetコーナーを飛び出し、特設コーナーを設置。豪華ケーキ、～極KIWAMIミニケーキの他、いちごのシュークリームやブランマンジェ、いちご大福、その他あまおうや紅ほっぺなど3種の九州産フレッシュいちごの食べ比べなど趣向を凝らした約12種類のスイーツが登場します。フードメニューは、1月の月替わりメニューの広島西条名物「美酒鍋」のほか、ロミロミ風サーモンや合鴨のバストラミ、シーフードと広島菜漬けのピラフ。さらにポークジンジャーアサムラサキかき醤油風味、ゆかり風味チキンピカタなど広島にゆかりのある調味料を使い、広島県内外の方に喜んでいただけるよう若林料理長が創意工夫を凝らしたメニューをご用意します。なお、シェフの美食をおなか一杯召し上がった後は、「スイーツは別腹」で、心置きなくいちごスイーツをお楽しみください。



『いちごbuffet付き・ランチ&ディナーbuffet』イメージ

<『いちごbuffet付き・ランチ&ディナーbuffet』概要>

【営業時間】 ランチ平日 12:00～15:00（L.O.14:30）（90分制）

土日祝 11:30～/13:15～（90分制）

ディナー土日祝のみ開催 17:30～21:00（L.O.20:30）

【料金】 大人お一人さま 6,000円（ランチ&ディナー・全日共通）

小学生以下 3,000円 4～6歳 1,000円（税・サービス料込み）

【メニュー】

●フード例：小鯛のエスカベッシュ、オープンサンド（ひよこ豆）、ロミロミ風サーモン、合鴨のパストラミ デリ風サラダ、ケーキサレ、【グランヴィア若手シェフおすすめの一品】いろいろ野菜のフラン、音戸ちりめんと菜の花の和風パスタ、シーフードと広島菜漬けのピラフ、ポークジンジャーアサムラサキかき醤油風味、【1月月替わり】広島西条名物 美酒鍋、【2月月替わり】豚バラ肉のタイ風煮込み(ムーパロー)、【3月月替わり】いろいろお肉のナバラン風煮込み 他

●スイーツ例：・いちごのショートケーキ～極 KIWAMI、いちごのタルト、いちごとヨーグルトのムース 木いちごのムース、いちごのシュークリーム、いちごとチョコのブリュレ、いちごのマカロン、いちごのゼリーとブランマンジェ、いちごのティラミス、いちごのマドレーヌ、いちご大福、九州産3種のフレッシュ苺、他

【ご予約】 お電話（082-262-1132 2F カフェ&ブッフェ デイッシュ パレード直通）

*公式サイトからのWEB予約も可能です。

(<https://www.hgh.co.jp/rest/dishparade.html>)

【お問合せ】 082-262-1132 （カフェ&ブッフェ デイッシュ パレード直通）



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。



■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：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>