

2022年6月3日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

～開業35周年記念キャンペーン第4弾～



開業35周年記念イベント 全グランヴィアの総料理長が集結！

「スペシャリストの饗宴」を開催

一夜限りのスペシャルナイト！

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、2022年7月25日に、開業35周年を迎えます。その前日24日（日）に前夜祭として、「スペシャリストの饗宴」を開催いたします。

これまでの感謝の気持ちを込め、全グランヴィアの総料理長が集結し、皆さまに各グランヴィアのスペシャリテ料理をご提供します。

1987年、広島駅新幹線口に「広島ターミナルホテル」として誕生して以来、国内外のお客様をお迎えするとともに、北口エリア（エキキタ）の発展を見届けてまいりました。

今後も12月までの期間中、記念キャンペーンを展開してまいります。35周年を迎えた当ホテルにぜひご期待ください。



ホテルグランヴィア京都、大阪、和歌山、岡山の総料理長、そして2022年6月1日に就任したホテルグランヴィア広島の**新総料理長、塩貝龍太（しおがいりゅうた）**が当ホテルに集結し、各グランヴィアホテルのスペシャリテ料理を屋台形式でご提供します。なお、当ホテル前総料理長、柏木健一がホテルグランヴィア京都の総料理長として登場します。このようなイベントは、3月に京都で、6月は和歌山で開催し、広島での開催は3回目となります。

また、当ホテルのスカイレストランアンドラウンジL&R、ステキハウス神石、中国料理煌蘭苑、日本料理瀬戸内、カフェ&ブッフェ ディッシュパレードからもスペシャリテ料理を提供します。さらに料理に合わせたペアリングドリンクを楽しめるほか、メンバーメイフラワーのバーテンダーによる「カクテルパフォーマンス」も開催します。

各ホテルグランヴィアの料理が一度に食べられるのはこのイベントだけ！ホテルの35周年を祝う一夜限りのスペシャルナイトに、ぜひお出かけください。

【タイトル】「スペシャリストの饗宴」

【日時】2022年7月24日(日) 受付 16:00～ 17:00～19:00

【場所】4F 悠久の間

【販売開始】2022年6月6日(月) 10時～

【料金】お一人さま 15,000円(税サ込) フリードリンク付き

【ご予約】お電話 082-262-1102(宴会予約係 10:00～17:00)

ホテルグランヴィア広島ホームページ

ホテルグランヴィア広島 新総料理長 塩貝 龍太(しおがい りゅうた)

2022年6月ホテルグランヴィア広島総料理長に就任。

日本の食材を使って日本から発信するフランス料理をテーマにメニューを考案し続けている。第25回世界料理オリンピック 銀メダルをはじめ、多数の国内外のシェフコンクール受賞歴を持つ。



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。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■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