

2023年12月18日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

## ベジタリアン対応レストランを全5店舗へ拡大

～予約なしでもお好きな料理をいつでも楽しめるホテルを目指して～

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、2024年1月9日（火）より館内レストラン全5店舗にて、ベジタリアン向けメニューの提供を開始いたします。さらに、そのうちの4店舗は事前予約なくご利用いただけます。

ホテルグランヴィア広島は、2019年よりレストラン2店舗でベジタリアン向けメニューを提供しておりますが、G7広島サミットとコロナ5類への移行から高まる訪日観光客の増加を受け、日本料理や鉄板焼き、中国料理、フランス料理など、全店舗の料理長が趣向を凝らし、贅沢なコース料理から気軽なアラカルトまで、幅広い種類の料理を考案しました。

また、団体旅行以外で訪日するお客さまは旅行中に食事をする場所を決めることも多いため、事前予約がなくてもご利用いただけるベジタリアン向けメニューもご用意します。食を楽しみに訪日される全てのお客さまへ、食べたいものを食べたい時に提供できるホテルとなるよう改良も重ねてまいります。



日本ならではの寿司をベジタリアン向けに考案

**2 階 日本料理 瀬戸内**

コースでは、目でも楽しめる「旬野菜の握り寿司」や豆腐・味噌など和の味わいをアクセントに、しゃぶしゃぶや天ぷらなど満足度の高い和食をご堪能いただけます。単品メニューでは、昆布だしを使用してベジタリアン対応に仕上げた和の一品料理の数々をご賞味いただけます。

<コースメニュー> **要予約（前日 12 時まで）**

- 日本料理・ヴィーガンコース ¥10,000 【ヴィーガン対応】
- 日本料理・ベジタリアンコース ¥10,000 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】

<単品メニュー（一例）> **予約不要**

- 野菜天婦羅 ¥1,500 【ヴィーガン対応】
- 揚げ出し豆腐 ¥1,000 【ヴィーガン対応】
- 温うどん ¥1,200 【ヴィーガン対応】
- 自家製梅茶漬け ¥950 【ヴィーガン対応】
- 野菜雑炊 ¥800 【ヴィーガン対応】



**21 階 ステーキハウス 神石**



東広島市安芸津町のじゃがいもや藻塩など、広島の特産品を用いたバラエティー豊かな野菜を、シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼きスタイルでご提供いたします。

<コースメニュー> **予約不要**

- 鉄板焼き・ベジタリアンコース ¥10,000
- 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】

**21 階 スカイレ스토랑アンドラウンジ L & R**

野菜をベースとした前菜とスープや生海苔とチーズを使用したリゾットや大豆ミートのポロネーゼなど、品数とボリューム感が味わえる洋食コースをご堪能いただけます。

<コースメニュー> **要予約（前日 12 時まで）**

- フレンチ・ベジタリアンコース ¥10,000
- 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】



**2 階 中国料理 煌蘭苑**



コースには、野菜、キノコ、黒もち米のおこわ、豆腐など様々な食材を中国料理のスタイルで彩り豊かにご用意。単品料理には、野菜炒めや春巻き、点心など、幅広くご用意。お好みの料理を組み合わせ、オリジナルコース仕立てでお楽しみいただけます。



<コースメニュー> **要予約（3 日前まで）**

- チャイニーズ・ベジタリアンコース ¥10,000 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】

<単品メニュー（一例）> **予約不要**

- 揚げ野菜春巻き ¥450 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】
- 野菜水晶餃子（1 個） ¥400 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】
- 野菜の炒め物 ¥2,550 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】
- 野菜炒飯 ¥2,550 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】
- 胡麻団子（1 個） ¥1,830 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】



## 2階 カフェ &amp; ブッフェ デイッシュパレード



単品メニューには、まるでお肉のような大豆ミートを用いたハンバーグやスープ、サラダ、フルーツのベジタリアン洋食メニューをご用意。組み合わせてコース仕立てでお楽しみいただけます。また、ブッフェにも月替わりのメニューを多数ご用意。



## &lt;単品メニュー&gt; 予約不要

- コーンスープスープ ¥800 【ラクト・オボ・ベジタリアン対応】
- 大豆ミートハンバーグ ¥1,600 【ヴィーガン対応】
- ミックスサラダ ¥1,000 【ヴィーガン対応】
- フルーツ盛合せ ¥800 【ヴィーガン対応】

## ◇ ラクト・オボ・ベジタリアン対応

- ・不使用食材：肉（赤身・白身）、魚介類
- ・使用食材：乳製品、卵

## ◇ ヴィーガン対応

- ・不使用食材：肉（赤身・白身）、魚介類、乳製品、卵

## &lt;提供期間&gt;

2024年1月9日（火）より

## &lt;ご予約・お問合せ&gt; ※ご予約受付は2023年12月22日（金）より

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

代表電話 082-262-1111（レストラン総合案内 10:00～19:00）



※上記写真は全てイメージです。

※表示価格には税金及びサービス料10%が含まれております。

※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。詳しくは、下記のURLよりご覧ください。

JR HOTEL  
MEMBERS



WESTERポイント



## ■ 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](mailto: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>