

2014年4月吉日



宮崎県的美食満載のレストランフェアを開催!

「情熱! みやざき」グルメフェア

2014年5月1日(木)～6月30日(月)

東京・九段のホテルグランドパレスでは、2014年5月1日(木)～6月30日(月)の期間、館内の全レストランおよびケーキショップにて宮崎県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「情熱! みやざきグルメフェア」を開催いたします。

フェア開催にあたり、総料理長・杉野が出身地の宮崎県を訪問。魅力的な食材の中から、宮崎が誇るブランド牛・宮崎牛や、日向鶏、樹上で熟し自然に落下するのを待って収穫される完熟マンゴーなどを厳選しました。

選りすぐりの食材を使い、各レストランシェフが腕をふるう期間限定メニューの数々を、ぜひお楽しみください。

■『宮崎県産日向鶏のチキン南蛮セレクション』(11:30～14:00)

宮崎名物“チキン南蛮”を、各レストランのシェフがアレンジしました。料理ジャンルの異なる4つのレストランが提供する一皿に、それぞれの個性が光ります。ランチタイム限定の『チキン南蛮セレクション』。お気軽にお楽しみいただけるので、食べ比べもおおすすめです。

(写真左上から時計回りに)

◆レストラン&カフェ カトレア (1F)

『宮崎グルメランチbuffet』

大人 ¥2,700/シニア(65歳以上) ¥2,300/お子様(4～12歳) ¥1,600

◆フランス料理 クラウンレストラン (23F)

『クラウン プリフィックスランチ』 1名様 ¥3,600

◆日本料理 千代田 (B1F)

『だご汁と宮崎名物チキン南蛮』 1名様 ¥2,600

◆広東料理 萬壽苑 (B1F)

『宮崎食楽ランチ』 1名様 ¥2,100



■鉄板焼 千鳥 (23F) (ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:30～21:00)

『宮崎美食コース』 1名様 ¥15,000

『季節の和牛のコース』 1名様 ¥5,200 (※ランチ限定)

当ホテル最上階に位置する「鉄板焼 千鳥」では、全国和牛能力共進会で2大会連続日本一を達成したブランド牛「宮崎牛」に加え、同県産の「一口あわび」もお楽しみいただける贅沢な「宮崎美食コース」をご用意いたしました。ランチタイムには「季節の和牛コース」にて宮崎牛をご堪能いただけます。



■ケーキ&ペーカリー ジュリー (1F) (営業時間: 10:00～20:00)

『宮崎県産マンゴーのロールケーキ』(写真左) 1本 ¥3,000

『マンゴープリン』(写真右) 1個 ¥450

『宮崎県産日向夏のシブースト』 1個 ¥450

宮崎県産マンゴーや日向夏を使い、爽やかなデザートに仕上げました。贈り物にもぴったりなロールケーキにはマンゴーをクリーム、生地に練りこみ、さらに果肉も贅沢に使用いたしました。爽やかな甘さをお楽しみください。



※上記各料金共、サービス料・消費税込み ※一部イメージ写真を含んでおります。

■お問い合わせ先 ホテルグランドパレス各レストラン 03-3264-1111(代表)まで

報道関係者からのお問合せ先
 ホテルグランドパレス営業企画部 田中・溝口
 Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925
 kikaku@grandpalace.co.jp