

2014年10月吉日



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2014年10月16日(木)～11月30日(日)の期間、館内の全レストランおよびケーキショップにて山形県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「山形グルメフェア」を開催いたします。

守り継がれてきた伝統野菜や新たなブランド米として注目を集める「つや姫」など、個性豊かな食材が揃う山形県。シェフが現地を視察して食材を厳選し、その魅力を存分に味わっていただけるメニューを考案いたしました。

秋らしい盛り付けにも心惹かれる、このフェアだけの美味しさをお楽しみください。

## ■日本料理 千代田 (B1F)

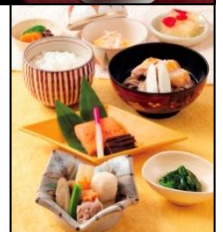
(ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:30～21:00)

『山形彩り会席』 1名様¥10,000 (写真上※ランチタイムは要予約)

『花笠御膳』 1名様¥2,600 (写真下※ランチ限定)

コシヒカリを生んだ水稲品種「亀の尾」をルーツに持つブランド米「つや姫」。粒の大きさ、白い輝き、旨さなどから“ご飯そのものがご馳走”と言われる「つや姫」を、素材の味を活かしたお料理と一緒に召し上がりいただけるコースをご用意いたしました。

『山形彩り会席』は、食用菊の横綱とされる「もってのほか」や板状の形が全国でも珍しい「庄内麩」、山形県産牛と、まさに山形づくしの会席料理。ランチ限定の『花笠御膳』では、芋煮や肉そばなど山形ならではの料理をお楽しみいただけます。山形食材の魅力が詰まったフェア限定メニューをご堪能ください。



## ■レストラン&カフェ カトレア (1F)

### 『山形グルメbuffet』

山形県産の食材をふんだんに使用し、ディナータイムには芋煮鍋や麦きり、ランチタイムには羽黒そばと、バラエティ豊かな美味しさをお楽しみいただけます。さらに人気の実演メニューは、ディナータイムに山形牛ステーキが、ランチには味噌漬けにした山形県産銘柄豚のソテーが登場いたします！

ディナーbuffet [17:30～21:30]

1名様 大人¥4,300 / シニア (65歳以上) ¥3,500 / お子様 (4～12歳) ¥2,200

ランチbuffet [11:30～14:00]

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



## ■カクテルラウンジ クラウンラウンジ (23F) (営業時間：11:30～23:30)

### ◆山形カクテル&おつまみ

カクテル『最上峡 (日本酒ベース)』『月山のクレセント (ウォッカベース)』

『花笠まつり (ラムベース)』 1杯 各¥1,400

おつまみ『玉こんにゃく』『甘エビの唐揚げ』『山形名物 だし豆腐』他 1品 各¥950

バーテンダーが山形県の名所や文化をイメージして考案したオリジナルカクテル。玉こんにゃくやだし豆腐など、山形にちなんだおつまみとの相性もぴったりです。



※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 中山・溝口  
 Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925  
 kikaku@grandpalace.co.jp