

2015年1月吉日



和み、和らぐ和歌山の味！ 「和歌山グルメフェア」

2015年2月1日（日）～3月8日（日）

東京・九段のホテルグランドパレスでは、2015年2月1日（日）～3月8日（日）の期間、館内の全レストランおよびケーキ&ベーカリーショップにて、和歌山県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「和歌山グルメフェア」を開催いたします。

2015年に開創1200年を迎える「高野山」や世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」などの観光地を有する和歌山県。シェフが現地を訪れ、柔らかい肉質で脂肪分の少ない「ほろほろ鳥」や、生産量日本一を誇る「梅」などの食材を厳選いたしました。食材の美味しさを活かしたこの時期だけのメニューの数々を、ぜひご賞味ください。

【和歌山グルメフェア ランチメニュー】 [11:30～14:00]

和歌山県の食材を使ったフェア限定メニューを、お気軽にお楽しみいただけます。

■日本料理 千代田 (B1F)

『和歌山 梅のかほり御膳』 1名様¥2,640 (写真上)

和歌山らしさを感じるお料理の数々をお楽しみください。

- ◆小鉢：芋がらの炒め煮／白菜のお浸し◆焼物：鯛幽庵焼き／胡瓜金山寺味噌
- ◆揚物：鯛梅しそ巻き揚げ◆御飯：しらすせいろ蒸し／子持ち木耳
- ◆温物：にゅう麺◆香の物◆デザート

■広東料理 萬壽苑 (B1F)

『食楽ランチセット』 1名様¥2,200 (写真中央)

お得にお召上がりいただけるランチセットです。

- ◆一口前菜◆本日のスープ◆和歌山県産梅肉と豚肉のせいろ蒸し
- ◆本日の点心◆しらす入り炒飯／搾菜◆デザート

■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¥3,740 (写真下)

お好みでメイン料理をお選びいただける、嬉しいランチコースをご用意いたしました。

- ◆一口前菜◆富士レインボーくぬぎ鱒のマリネ 半熟玉子とのコンポジション
- ◆和歌山県産恋野マッシュルームの温かいポタージュ
- ◆メイン料理 (以下①～⑤より1品お選びください) ◆デザート◆コーヒー

- ① 紀州梅まだいのポワレ ナスのキャビア・ド・オーベルジーヌ
- ② 和歌山県産イノブタのグリエ ポルチーニ茸とフルムダンベール
- ③ オーストラリア産サーロイン ロンググレインのグリエ
- ④ 黒毛和牛100%ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ⑤ シェフおすすめ本日の魚料理

■レストラン&カフェ カトリア (1F)

『和歌山グルメbuffet』

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

シェフ実演コーナーには、「国産豚のソテー 紀州梅肉ソース」が登場いたします。

幅広い世代のお客様にご好評をいただいているbuffetでは、和歌山県産しらすを使用したサラダや紀州うめどりの照り焼き、温製梅うどん、しらすと高菜の炒飯など、フェア限定メニューを多数ご用意いたします。



この他、ディナータイムには「ほろほろ鳥」や「イノブタ」、「イセエビ」や「クエ」など、和歌山県産の食材をふんだんに使用したメニューを取り揃えております。

※上記各料金共、サービス料・消費税込み

※天候等の事情により食材の入荷が滞る場合、料理内容は予告なしに変更される場合がございます。

■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