

おいしい青森を召しあがれ！

「青森グルメフェア」

2015年10月3日（土）～11月25日（水）

東京・九段のホテルグランドパレスでは、2015年10月3日（土）～11月25日（水）の期間、館内の全レストランおよびケーキショップにて、青森県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「青森グルメフェア」を開催いたします。フェア開催にあたっては、シェフが直接生産地域を見学。軟らかい肉質と甘みで人気の「十和田ガーリックポーク」や漁獲量日本一を誇る青森県の県魚「平目」、果肉・花・若葉・枝までもが赤く、世界的に珍しい品種の「赤～いりんご」など厳選した食材を使用し、創意工夫した逸品を考案いたしました。このフェアだけの期間限定メニュー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）

『青森会席』 1名様¥9,500 ※ランチタイムは要予約（写真上）

りんごを器に見立てて仕上げた釜焼きや、津軽地方の郷土料理として地元でも人気のじゃっば汁など、青森県の食を料理長の技でお届けします。



- ◆前菜：佐井産岩水雲／いちご煮和え／鯛の手毬寿司／鯿旨煮／津軽漬け／烏賊そうめん／翡翠銀杏◆御造り：鮪／平目／帆立貝◆強肴：青森県産黒毛和牛りんご釜焼き◆温物：じゃっば汁◆御食事：十三湖産ヤマトシジミの佃煮茶漬け／香の物◆水菓子：赤～いりんごのシャーベット

『青森和膳』 1名様¥2,400 ※ランチ限定（写真下）

青森らしい逸品の数々を手軽なランチセットでどうぞ。

- ◆小鉢：切り干し大根はりはり漬け◆焼物：青森県産帆立貝の貝焼き◆小煮物：根曲り竹と鯿旨煮◆汁物：陸奥湾特産やきぼし蕎麦◆御飯：青森県産烏賊の炊き込み御飯◆香の物：三種盛り合わせ◆和風デザート：青森県産りんごゼリー寄せ



※上記各料金共、消費税込・サービス料別

■レストラン&カフェ カトレア（1F）

『青森グルメbuffe』

青森県産食材をふんだんに取り入れたバラエティ豊かなメニューや郷土料理などを取り揃えました。

人気の実演メニューには、ランチで「十和田ガーリックポークのバラ焼き」、ディナーで「青森県産ポークのロースト りんごソース」が登場いたします。



ランチbuffe [11:30～14:00]

1名様 大人¥3,000 シニア割引（65歳以上）¥2,600 お子様（7～12歳）¥1,600 幼児（4～6歳）¥900

ディナーbuffe [17:30～21:30]

1名様 大人¥4,500 シニア割引（65歳以上）¥3,800 お子様（7～12歳）¥2,200 幼児（4～6歳）¥1,200

※上記各料金共、消費税・サービス料込

※一部イメージ写真を含んでおります。

※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い合わせ先
 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