

2016年1月吉日



ホテルで初開催！
 ホテルグランドパレス×全国漁業協同組合連合会
 漁師が選んだ、本当においしい魚 プライドフィッシュフェア
「伊豆の地きんめ」

2016年2月1日（月）～2月29日（月）



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2016年2月1日(月)～2月29日(月)の期間、ホテル業界では初の試みとなる「プライドフィッシュフェア」を日本料理、フランス料理、鉄板焼の3レストランで開催いたします。当フェアはホテルのフェア開催ニーズと、魚食普及のためプライドフィッシュプロジェクトに取り組んでいる全国漁業協同組合連合会のニーズを農林中央金庫がマッチングしたことにより実現いたしました。漁師が選んだ、本当においしい魚として認定された静岡県の冬のプライドフィッシュ『伊豆の地きんめ』を使用し、各レストランの料理長が様々な調理法で魅力を引き出しました。この時期だけの特別メニューをぜひご堪能ください。

■日本料理 千代田(B1F) (ランチ 11:30～14:00 / デイナー 17:30～21:00)

『伊豆の地きんめ 雪見会席』 1名様¥9,500 ※ランチタイムは要予約(写真上左)

伊豆の地きんめを刺身や唐揚げ、みぞれ鍋など様々なアレンジで味わえる魅力たっぷりのコース。

『伊豆の地きんめ 煮肴御膳』 1名様¥3,456 ※ランチ限定(写真上右)

伊豆の地きんめの煮付けがお得に味わえるランチセット。

※この他、フランス料理と鉄板焼にて『伊豆の地きんめ』を使用したメニューをご用意いたしております。

プライドフィッシュとは・・・

各都道府県のJFグループが魚食普及を目的として、思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ぶ、“今一番食べてほしい魚”を『プライドフィッシュ』に選定しました。

伊豆の地きんめ

静岡県の冬のプライドフィッシュ『伊豆の地きんめ』として知られるキンメダイ。

伊豆周辺には日の出とともに漁を始め、その日のうちに帰港、水揚げ、出荷ができる貴重な好漁場が整っているため、『伊豆の地きんめ』は、獲れたてで活きがよく、極めて高い鮮度が自慢です。



※天候等の事情により、食材の入荷が一部滞る場合がございます。予めご了承ください。

ご利用の際は事前のご予約をおすすめいたします。

※上記各料金共、消費税込・サービス料別。※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