

2016年2月吉日

期間限定！23階から眺める、桜色に染まる千鳥ヶ淵と和洋中の魅力を一度に堪能

「SAKURA ブッフェ」

2016年3月18日（金）～4月3日（日）



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2016年3月18日（金）～4月3日（日）まで、ホテル最上階の「クラウンルーム」（23F）にて、毎年好評の「SAKURA ブッフェ」を開催いたします。肉や魚介の充実した鉄板焼メニューに加え、今年は和洋中3つのレストランのシェフおすすめメニューが初登場。お客様の目の前でカッティングする「国産牛のローストビーフ」や職人が腕をふるう「にぎり寿司」、「小龍包」やシェフこだわりのソースを使用した「若鶏の油淋鶏」など盛りだくさんのメニューが並びます。千鳥ヶ淵や靖国神社に咲き誇る桜を眼下に眺め、優雅なお花見はいかがでしょう。

■期間：2016年3月18日（金）～4月3日（日）※桜の開花状況により期間が延長になる場合がございます。

■時間：【90分2部入替制】

第1部 11:30～13:00、第2部 13:30～15:00

<但し、3月26日（土）、27日（日）、4月2日（土）、3日（日）は3部制>

【90分3部入替制】

第1部 11:00～12:30、第2部 13:00～14:30、第3部 15:00～16:30

■会場：23F クラウンルーム（クラウンレストラン・鉄板焼 千鳥）

■料金：大人1名様…¥5,000、お子様（4～12歳）1名様…¥3,000

<メニュー内容>

《実演メニュー》◆国産牛のローストビーフ ◆にぎり寿司
《鉄板焼》◆サーロイン／ポーク／海老／鮮魚／野菜 他

◆真鯛のボンファミ ◆本日のカレー ◆殻付きサザエとタコのブルゴーニュ風 ◆ペンネアラビアータ
◆若鶏の油淋鶏 ◆小龍包 ◆三元豚のバルサミコ煮込み ◆特製ビーフシチューのココット パイ包み焼き
◆デザート ◆フルーツ ◆ソフトドリンク ◆コーヒー ◆紅茶 他

※上記各料金共、消費税込・サービス料別 ※写真はイメージです。

※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。

※期間中、クラウンレストラン及び千鳥におけるセットメニュー及びアラカルトメニューの提供は控えさせていただきます。

■お問合せ先 ホテルグランドパレス「クラウンルーム」 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