

2018年5月吉日

株式会社ホテルグランドパレス

舌の上でとろけるような味わいの「**あおり黒毛和牛**」や青森県の春の
プライドフィッシュ「**陸奥湾ほたて**」など青森県の食材を使用したメニューが盛りたくさん！
「青森グルメフェア×プライドフィッシュ」開催！

2018年5月14日(月)～6月30日(土)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2018年5月14日(月)～6月30日(土)の期間、館内全レストラン&バーおよびケーキショップにて青森県の食材を取り入れたメニューを提供する「青森グルメフェア×プライドフィッシュ」を開催します。舌の上でとろけるような味わいの「あおり黒毛和牛」や青森県の春のプライドフィッシュ「陸奥湾ほたて」など、バラエティに富んだ食材を使用しシェフが考案したお料理の数々をお楽しみください。

■青森グルメフェア×プライドフィッシュ メニュー詳細

■フランス料理 クラウンレストラン (23F) (ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:30～21:00)



『陸奥湾ほたてと青森の美味 キュイジーヌコース』 1名様 ¥13,200

陸奥湾ほたてのグリエの他、青森県産桜鯛のポアレやあおり黒毛和牛フィレのグリエなど青森県産食材を様々なアレンジで楽しめるシェフ自慢のコースです。

※ランチタイムには「青森シャモロック 天使の海老のムースと野菜を詰めて」を含む6つのメイン料理よりお好きな1品をお選びいただける『クラウン プリフィックス ランチ』1名様¥3,200もご用意。

■鉄板焼 千鳥 (23F)



(ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:30～21:00)

『陸奥湾ほたてと選べる海鮮・あおり黒毛和牛コース』 1名様 ¥19,800

食材の美味しさが際立つ鉄板焼では、まろやかな甘みの陸奥湾ほたてや、とろけるような味わいのあおり黒毛和牛など厳選された食材をお楽しみいただけます。

※ランチタイムにはバラ肉と玉ねぎを甘辛いタレで焼き上げたグルメを味わえる『青森県産牛を使用した十和田バラ焼きランチ』1名様¥3,500もご用意。

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



『海扇 青い森会席』 1名様 ¥13,000 ※ランチタイムは要予約

青森県産長芋を含む前菜の他、陸奥湾ほたて入り青森県産りんご釜焼きや青森県産白魚の玉子とじなど、料理長の技が織り成す逸品をご堪能ください。
※ランチタイムには陸奥湾ほたて味噌焼きやせんべい汁などをお楽しみいただける『陸奥湾ほたて入り青森和膳』1名様¥3,500もご用意。

■広東料理 萬壽苑 (B1F) (ランチ 11:30~14:00 / デイナー 17:30~21:00)



『陸奥湾ほたて入り福祿壽コース』 1名様 ¥8,200 ※2名様より

陸奥湾ほたての天然塩炒めや奥入瀬ガーリックポーク 青森県産黒にんにく煮込みなど青森県の海の幸とお肉を味わえるボリューム満点のコースです。
※ランチタイムには奥入瀬ガーリックポークを料理長秘伝のタレで煮込んだおすすめの逸品が味わえる『奥入瀬ガーリックポークランチ』1名様¥2,400もご用意。

■レストラン&カフェ カトレア (1F) (ランチ 11:30~14:00 / デイナー 17:30~21:30)



『青森グルメbuffet』

ランチbuffet 大人1名様 ¥3,200 / お子様(7~12歳)1名様 ¥1,700

ディナーbuffet 大人1名様 ¥4,700 / お子様(7~12歳)1名様 ¥2,200

※シニア割引(65歳以上)および幼児(4~6歳)料金あり。

青森県産のお肉や魚介を使用した特別buffet。

ランチは陸奥湾ほたて入りガーリック炒飯を、ディナーは陸奥湾ほたてのフライや青森県産牛のローストビーフなどをお楽しみいただけます。

プライドフィッシュとは...各都道府県のJFグループが水産物の消費拡大を目的として、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。

青森県の春のプライドフィッシュ【陸奥湾ほたて】

陸奥湾には八甲田山系と白神山地の深いブナ林から清らかで栄養豊富な水が注がれているためエサとなるプランクトンが豊富です。

陸奥湾ほたては、柔らかく肉厚で、まるやかな甘みの特徴です。

＜プライドフィッシュに関するお問い合わせ先＞

全国漁業協同組合連合会 輸出・直販事業部 消費拡大対策室

TEL 03-3294-9674 <http://www.pride-fish.jp>



上記の他、カクテルラウンジやケーキショップでも青森県産食材を使用したメニューをご用意しております。

※上記各料金共、サービス料・消費税込。 ※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。

＜一般の方からのお問い合わせ先＞

ホテルグランドパレス 各レストラン

TEL 03-3264-1111(代表) <https://www.grandpalace.co.jp>

＜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 営業企画課 沼尻・田野

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: kikaku@grandpalace.co.jp



＜ 同時開催 ＞

～ホテルグランドパレスの産直市場～

第23回 ホテ市「青森マルシェ」

開催日時：2018年6月14日(木) 11:30～20:00

1日限り

青森グルメフェア×プライドフィッシュ開催期間中、地方のいいもの・うまいものを地元の皆様にお手頃価格でお届けするホテルグランドパレスの産直市場ホテ市「青森マルシェ」を開催いたします。23回目となる今回は、青森県をテーマに平目とイカのミニ丼や陸奥湾ほたてのつけ焼きなど青森県のグルメを味わえる他、青森県の地酒セットもご用意して皆様をお待ちしております。1日限りの特別イベント「青森マルシェ」にぜひお越しください。

青森県グルメコーナー 提供時間 ①11:30～14:00 ②17:30～20:00

平目とイカのミニ丼

1人前 ¥600

青森県で水揚げされた平目とイカを使用した丼です。



青森シャモロックの醤油ラーメン

1人前 ¥500

香ばしい青森シャモロックの炙りをトッピングした醤油ラーメン。

奥入瀬ガーリックポークのカレー

1人前 ¥500

甘みがある奥入瀬ガーリックポーク入りのホテル特製のカレーをご用意いたします。



奥入瀬ガーリックポークの十和田バラ焼き

1人前 ¥400

奥入瀬ガーリックポークと玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレとともに鉄板で焼き上げました。

イカのホイル焼き

1人前 ¥400

青森県産のイカをきのこや玉ねぎと一緒にホイル焼きにしました。



陸奥湾ほたてのつけ焼き

1人前 ¥400

陸奥湾ほたてを醤油で香ばしく焼き上げた、つけ焼きです。

桜姫鶏の煮物

1人前 ¥350

青森県産の桜姫鶏や大根、人参、里芋などを使用した優しい味わいの煮物です。



白魚のマリネ

1人前 ¥300

青森県産の白魚を玉ねぎや人参とともににさっぱり合えました。

大和じみのお味噌汁

1人前 ¥200

十三湖産大和じみのだしがきいたほっとする味わいのお味噌汁です。



長芋のわさび漬

1人前 ¥200

青森県産の長芋を使用したわさび漬。箸休めにもおすすめです。

りんごパフェ

1人前 ¥350

青森県産のりんごやりんごゼリー、
バニラアイスなどを使用したミニパフェです。



杏仁プリン りんごはちみつソース

1人前 ¥300

りんごはちみつソースをかけたとろっとした
食感の杏仁プリンをお楽しみください。

青森地酒セット

1セット ¥600

陸奥八仙「特別純米酒」と 田酒「特別純米酒」を
お楽しみいただける飲み比べセットです。

シードル

1杯 ¥350

りんごの風味が楽しめ、食中酒としてもおすすめな
シードルです。

青森県産品 PR キャラクター
「**決め手くん**」が会場に登場します！
※出演スケジュールは決まり次第
ホームページにアップいたします。



※全国の名産品も販売いたします。(名産品の販売は 11:30~19:00)

※上記各料金共、消費税込。※一部イメージ写真を含んでおります。※数に限りがございます。

<一般の方からのお問い合わせ先>

ホテルグランドパレス 宴会予約課(受付時間 9:00~20:00)

TEL 03-3264-1166 <https://www.grandpalace.co.jp>

<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 営業企画課 沼尻・田野

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: kikaku@grandpalace.co.jp