

2018年8月吉日  
株式会社ホテルグランドパレス

脂肪が滑らかで口どけが良い「**信州プレミアム牛肉**」や  
とろけるような舌触りの「**信州サーモン**」など信州の食材を使用したメニューが盛りたくさん！

## 「信州グルメフェア」開催！

2018年9月1日(土)～10月15日(月)



写真提供：長野県



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2018年9月1日(土)～10月15日(月)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信州の食材を取り入れたメニューを提供する「信州グルメフェア」を開催します。脂肪が滑らかで口どけが良い「信州プレミアム牛肉」やとろけるような舌触りの「信州サーモン」など、バラエティに富んだ信州の食材を使用しシェフが考案した秋を彩るお料理の数々をお楽しみください。

<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](mailto:kikaku@grandpalace.co.jp)

## ■信州グルメフェア 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)



#### 『ムニユ・ボヤージュ・ラテール〜信州・大地の旅〜』 1名様 ¥13,200

香りと旨みを引き出すため瞬間燻製した信州サーモンや美味しさを引き立てるようロゼ色に焼き上げた信州プレミアム牛肉など信州の食材を様々なアレンジで楽しめるコースです。

※ランチタイムには「信州サーモンと香草 野菜のロースト そのジュと共に」を含む5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)

#### 『信州の恵み 信州プレミアム牛肉と選べる海鮮コース』 1名様 ¥19,000

食材の美味しさが際立つ鉄板焼では、信州プレミアム牛肉や活伊勢海老 または活鮑など厳選された食材をご堪能いただけます。

※ランチタイムには脂肪が滑らかで口どけが良い信州プレミアム牛肉の美味しさを存分に味わえる『信州プレミアム牛肉ランチ』1名様¥6,000もご用意。

### ■日本料理 千代田 (B1F)

(ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~21:00)



#### 『信州彩り会席』 1名様 ¥13,000 ※ランチタイムは要予約

柔らかさと風味に優れた味が特徴の信州プレミアム牛肉の焼きしゃぶや、とろけるような舌触りの信州サーモン酢メなど信州のお肉とお魚を堪能できる会席です。  
※ランチタイムには信州丸なす田楽や信州蕎麦の他、信州産きのこの炊き込みご飯など信州産の食材をふんだんに使用した『信州和膳』1名様¥3,200もご用意。

### ■広東料理 萬壽苑 (B1F)

(ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~21:00)



#### 『信州福祿壽コース』 1名様 ¥7,500 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

信州産バイリングと海老の中華風天ぷらや、信州オレイン豚と信州丸なすの中国味噌炒めなど信州のおすすめ食材が盛りだくさんなコースです。

※ランチタイムには信州産きのこ入りスープや自家製のタルタルソースで味わう信州風味鶏の山賊揚げなどをお楽しみいただける『信州食楽ランチ』1名様¥2,600もご用意。

### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)

(ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~21:30)



#### 『信州グルメ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。

信州の食材をふんだんに使用した特別メニューをご堪能いただけるbuffet。ランチは信州ポークのソースカツを、ディナーは信州サーモンの自家製マリネや信州アルプス牛のローストビーフなどをお楽しみいただけます。

上記の他、カクテルラウンジやケーキショップでも信州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。



＜ 同時開催 ＞

～ホテルグランドパレスの産直市場～

第 24 回 ホテ市「信州マルシェ」

開催日時：2018年9月14日(金) 11:30～20:00

1 日限り

信州グルメフェア開催期間中、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「信州マルシェ」を開催いたします。24 回目となる今回は、長野県をテーマに信州サーモンのミニ井やきのこと豚肉のハヤシライスなどのグルメを味わえる他、信州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「信州マルシェ」にぜひお越しください。

信州グルメコーナー 提供時間 ①11:30～14:00 ②17:30～20:00

信州サーモンのミニ井

1 人前 ¥600

とろけるような舌触りが特徴の信州サーモンを使用したミニ井です。



きのこと豚肉のハヤシライス

1 人前 ¥500

信州産きのこと信州オレイン豚のバラ肉を使用したハヤシライスです。



すんきそば

1 人前 ¥500

赤かぶを乳酸発酵させた塩を一切使用しない漬物「すんき」を入れた温かいかけそばです。



野沢菜と豚肉の炒め

1 人前 ¥400

野沢菜と信州オレイン豚のバラ肉を鉄板焼でさっぱりとした味付けに焼き上げます。



信州サーモンのカルパッチョ

1 人前 ¥400

信州サーモンのマリネに野菜を盛り付けて。ライム風味のドレッシングをかけてご用意。



きのこと鶏肉のクリームスープ

1 人前 ¥350

信州産きのこと信州福味鶏を使用して濃厚なクリームスープに仕上げました。



野菜の揚げ浸し

1 人前 ¥350

信州産なすとオクラやかぼちゃをあっさり味わえる揚げ浸しにしました。



ビタミンちくわと舞茸の天ぷら

1 人前 ¥350

長野県で馴染みのあるビタミンちくわと信州産舞茸を使用した天ぷらです。



ロール白菜

1 人前 ¥300

ロールキャベツを信州産白菜でアレンジ。トマト風味のロール白菜をお楽しみください。



おやき(切り干し大根)

1 個 ¥300

長野県の名物としても有名なおやき。切り干し大根を具材に入れました。



## 漬物盛り合わせ

1 人前 ¥250

野沢菜やきゅうり、かぶの漬物を盛り合わせでご用意しました。



## ヨーグルトゼリー 桃ソース

1 人前 ¥300

信州産桃のソースをかけたヨーグルトゼリーに生クリームをトッピング。



## 信州産巨峰のパフェ

1 人前 ¥350

信州産巨峰やぶどうゼリーなどを使用したミニパフェです。

## 「<sup>ゴクジョウ</sup>59醸」オリジナル日本酒飲み比べセット

1 セット ¥600

首都圏ではなかなかお目にかかれない59醸の日本酒をご用意いたします。

59醸とは・・・「信州59年醸造会」の通称で、昭和59年度生まれの信州の酒蔵跡取り5人からなるユニット。2018年のテーマは「金紋錦」と「精米歩合 59%」。

## 信州産ワイン(赤・白)

1 杯 各¥400

井筒ワインのNACメルロー2017(赤)とNAC竜眼2017(白)をご用意いたします。

長野県PRキャラクター「**アルクマ**」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。



©長野県アルクマ

※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。

※天候等の事情により、食材の入荷が滞り、一部メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

<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](mailto:kikaku@grandpalace.co.jp)