

2018年10月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

赤身と脂身が絶妙なバランスの「**長崎和牛**」や
つるっとした喉越しの「**五島手延うどん**」など長崎の食材を使用したメニューが盛りたくさん！

「長崎〈対馬・壱岐・五島列島〉グルメフェア」開催!

2018年10月18日(木)~11月30日(金)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2018年10月18日(木)~11月30日(金)の間、全レストラン&バーおよびケーキショップにて長崎県の食材を取り入れたメニューを提供する「長崎〈対馬・壱岐・五島列島〉グルメフェア」を開催します。赤身と脂身が絶妙なバランスの「長崎和牛」やつるっとした喉越しの「五島手延うどん」など、バラエティに富んだ長崎県の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いただけます。

＜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

■長崎グルメフェア 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・ブリーズ・ドゥメール~長崎・対馬の潮風~』 1名様 ¥13,200

パリパリに焼き上げた鱈の食感を楽しめる長崎県産甘鯛のポアレや色とりどりの野菜を盛り付けた長崎和牛ロースのグリユなどシェフの技が光るこだわりのメニューをお楽しみください。

※ランチタイムには「長崎県産カサゴのフリット 彩り野菜のラヴィゴットソース」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)

『長崎和牛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、長崎和牛や長崎県産甘鯛、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。

※ランチタイムには醤油ベースのさっぱりとしたソースで味つけをした『長崎和牛の佐世保レモンステーキランチ』1名様¥5,500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)

『長崎彩り会席』 1名様 ¥13,000 ※ランチタイムは要予約

長崎和牛の朴葉焼きや長崎県産ウチワエビ 雲丹包み揚げなど長崎県産の食材をふんだんに使用した料理長おすすめの会席です。※ランチタイムには身が柔らかく淡泊な味わいのイトヨリ鯛や、つるっとした喉越しの五島手延うどんなどをお得に味わえる『長崎和膳』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)

『長崎福祿壽コース』 1名様 ¥8,500 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

対馬産穴子と季節野菜の天然塩炒めや五島美豚の中華風クレープ包みなど長崎県のお魚とお肉を味わえる料理長自慢のコースです。※ランチタイムには伝統の上湯をベースに仕上げた長崎ちゃんぽんが味わえる『萬壽苑特製 長崎ちゃんぽんランチ』1名様¥2,500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)



『長崎グルメbuffet』

長崎県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。長崎皿うどんや五島手延うどんの他、ランチは佐世保レモンステーキを、ディナーは長崎県産牛のローストビーフなどをお楽しみいただけます。

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。

上記の他、カクテルラウンジやケーキショップでも長崎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。



＜ 同時開催 ＞

～ホテルグランドパレスの産直市場～

第 25 回 ホテ市「長崎マルシェ」

開催日時：2018年11月14日(水) 11:30～20:00

1 日限り

長崎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「長崎マルシェ」を開催いたします。25 回目となる今回は、長崎県をテーマに長崎お魚ミニ丼や長崎皿うどんなどのグルメを味わえる他、長崎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「長崎マルシェ」にぜひお越しください。

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

長崎お魚ミニ丼

1 人前 ¥600

長崎県産のアジ、イサキ、ヤリイカを使用したミニ丼。

生姜醤油でお召し上がりください。



長崎皿うどん

1 人前 ¥500

具だくさんのあんをパリパリの麺の上にかけた長崎を代表する名物料理。



五島手延うどん

1 人前 ¥500

五島を代表する特産品の五島手延うどんをあごだして

お楽しみください。



佐世保レモンステーキ

1 人前 ¥500

長崎県佐世保市発祥のグルメ。薄切り肉に醤油ベースの特製レモンソースをかけて仕上げた一品。



大村寿司

1 人前 ¥400

甘く煮付けたごぼう、椎茸、かんぴょうなどの具材に錦糸卵をのせた長崎県大村市に伝わる郷土料理です。



長崎ばってん鶏のガランティーマ

1 人前 ¥350

人参やいんげんなどを長崎ばってん鶏で巻いた冷製のフランス料理です。



長崎かんぼご盛り合わせ

1 人前 ¥350

こぼれ枝豆天、じゃこ天、島あご天の長崎かんぼご盛り合わせをご用意。



ハトシ

1 人前 ¥350

海老のすり身を食パンで挟んで揚げた料理。おやつやお酒のおつまみにもおすすめです。



水餃子スープ

1 人前 ¥350

長崎県産の水餃子をあごだしスープに入れて仕上げました。



漬物盛り合わせ

1 人前 ¥200

長崎県の伝統野菜の唐人菜と白菜の漬物盛り合わせです。



長崎県産びわのパフェ

1人前 ¥350

長崎県産のびわやみかんゼリー
などを使用したミニパフェです。



ミルクセーキ

ホテルグランドパレススタイル

1人前 ¥300

牛乳と自家製バニラアイスに氷を加えて作る
甘くて美味しいフローズンデザートです。

長崎地酒セット

1セット ¥600

六十餘洲「純米酒山田錦」と「特別純米酒」を
飲み比べいただけます。

長崎焼酎(麦・芋)

1杯 各¥400

五島麦と五島芋をご用意いたします。

長崎がんばらんば隊隊長

「がんばくん」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。



©長崎県

※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