

2019年5月吉日

株式会社ホテルグランドパレス

脂に甘みのある大型の養殖カンパチ「アカバナ」や
柔らかく旨味がある「かごしま黒豚」など鹿児島県の食材を使用したメニューが盛りだくさん！

「鹿児島グルメフェア」開催！

2019年5月13日(月)～6月30日(日)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2019年5月13日(月)～6月30日(日)の期間、全レストラン&バーにて鹿児島県の食材を取り入れたメニューを提供する「鹿児島グルメフェア」を開催します。

脂に甘みのある大型の養殖カンパチ「アカバナ」や柔らかく旨味のある「かごしま黒豚」など、鹿児島県の美味食材をレストランのランチ&ディナーやカクテルに仕上げておとどけするグルメフェアへぜひお越しください。

◆鹿児島グルメフェア 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 デギュスタシオン 鹿児島』 1名様 ¥13,200

キビナゴやハマダイなどのお魚や黒毛和牛、金柑などの鹿児島県の恵みを鮮やかな逸品に仕上げた至極のコースです。

※ランチタイムには「鹿児島県産アカバナのポアレ ラヴィゴットソース」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¥3,300～もご用意。

<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

■鉄板焼 千鳥 (23F)

(ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~21:00)



『鹿児島美味探求コース』 1名様 ¥19,000

食材の美味しさが際立つ鉄板焼では、鹿児島県産アカバナや鹿児島県産黒毛和牛などの鹿児島の美味をお楽しみいただけます。

※ランチタイムにはたまり醤油と山葵など三種のつけだれで味わう

『かごしま黒豚ランチ』1名様¥4,000 や、

美しい霜降りの『鹿児島県産黒毛和牛ランチ』1名様¥7,000 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)



『鹿児島彩り会席』 1名様 ¥13,000 ※ランチタイムは要予約

黒さつま鶏の茶碗蒸しの他、鹿児島県産黒毛和牛のすき焼や鹿児島県産鰻のかるかん揚げなど素材の味わいをいかした料理をお届けいたします。

※旨味のあるかごしま黒豚をサクッと揚げたヒレカツや

鹿児島の郷土料理のさつま汁などをお得にお楽しみいただける

『鹿児島和膳』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)



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

鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ 中華風シャリアピンソースや

鹿児島県産薩摩赤えびのマヨネーズソース和えなど

鹿児島のお肉と魚介を味わえるコースです。

※ランチタイムには自家製のラー油を使用した甘辛いソースで

鹿児島黒豚を味わう『鹿児島食楽ランチ』1名様¥3,000 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)



『鹿児島グルメ&マンゴーデザートbuffet』

ランチbuffet 大人1名様¥3,300/シニア割引(65歳以上)1名様¥2,900

お子様(7~12歳)1名様¥1,800/幼児(4~6歳)1名様¥1,000

ディナーbuffet 大人1名様¥4,900/シニア割引(65歳以上)1名様¥4,100

お子様(7~12歳)1名様¥2,400/幼児(4~6歳)1名様¥1,400

かごしま黒豚のしゃぶしゃぶや鯛の芋焼酎蒸しの他、

ランチはさつますもじ(ちらし寿司)を、

ディナーは鹿児島県産黒毛和牛のローストビーフをご堪能いただけます。

デザートコーナーにはマンゴーのムースやロールケーキなどを取り揃えました。

上記の他、カクテルラウンジでも鹿児島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26回 ホテ市「鹿児島マルシェ」

開催日時：2019年6月13日(木) 11:30～20:00

1日限り

鹿児島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「鹿児島マルシェ」を開催いたします。26回目となる今回は、鹿児島をテーマにカンパチの漬け井やかごしま黒豚カレーなどのグルメを味わえる他、鹿児島限定の焼酎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「鹿児島マルシェ」にぜひお越しください。

鹿児島県グルメコーナー 提供時間 ①11:30～14:00 ②17:30～20:00

カンパチの漬け井

1人前 ¥600

鹿児島県産カンパチを使用した漬け井。
わさび、大葉を添えてさっぱりと
お召し上がりください。



ひつまぶし

1人前 ¥600

鹿児島県産鰻を使用したひつまぶしです。
だしをかけてお楽しみください。



かごしま黒豚カレー

1人前 ¥600

柔らかく旨味があるかごしま黒豚をのせた
自家製のカレーです。



黒毛和牛の赤ワイン煮込み

1人前 ¥500

鹿児島県産黒毛和牛をじっくりと
煮込んで仕上げました。
マッシュポテトとインゲンを添えて。

カンパチのムニエル

1人前 ¥400

鹿児島県産カンパチをバターで
香ばしく焼き上げ、パセリを散らして彩りを。



かごしま黒豚の自家製焼売

1人前 (3個) ¥400

かごしま黒豚を使用した焼売です。
せいろで蒸したものを提供。

キビナゴのマリネ

1人前 ¥400

鹿児島県産キビナゴを酸味のある
人参のソースでマリネにしました。



あおさの茶碗蒸し

1人前 ¥400

鹿児島県産あおさや、椎茸、鶏肉を
使用した茶碗蒸しです。

さつま揚げ盛り合わせ

1人前 ¥350

人参天、れんこん天、枝豆天の
鹿児島県の練り物を3種盛り合わせでご用意。



さつまいものポタージュ

1人前 ¥300

鹿児島県産さつまいもを使用した
優しい甘さのポタージュです。

鹿児島デザートセット

1人前 ¥400

鹿児島県産食材を使用した
緑茶のソルベと
スイートポテトの盛り合わせ。



桜島小みかんジャムのパフェ

1人前 ¥400

桜島小みかんのジャム、みかんゼリーなどを
使用したミニパフェです。

鹿児島限定焼酎 1杯 各¥350

薩摩自頭流（米焼酎）

吉之助（芋焼酎）

徳三宝（黒糖焼酎） をご用意いたします。

かごしま PR キャラクター

「ぐりぶー」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。



©鹿児島県ぐりぶー
承認番号 772

※鹿児島県と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