

2019年8月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

とろけるような和牛本来の持ち味を堪能できる「**仙台牛**」やコーラーゲンたっぷりの
気仙沼特産品の「**ふかひれ**」など宮城県の食材を使用したメニューが盛りだくさん！

「宮城グルメフェア」開催！

2019年9月1日(日)～10月14日(月・祝)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2019年9月1日(日)～10月14日(月・祝)の期間、館内全レストラン&バーにて宮城県の食材を取り入れたメニューを提供する「宮城グルメフェア」を開催します。

宮城県の山海の幸をさまざまにアレンジしたバラエティ豊かな料理をお楽しみください。

◆宮城グルメフェアメニュー詳細

■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)



『宮城グルメ&秋のフルーツのデザートbuffet』

ランチbuffet 大人1名様 ¥3,400 / シニア割引(65歳以上)1名様 ¥3,000
お子様(7～12歳)1名様 ¥1,900 / 幼児(4～6歳)1名様 ¥1,050

ディナーbuffet 大人1名様 ¥5,000 / シニア割引(65歳以上)1名様 ¥4,500
お子様(7～12歳)1名様 ¥2,500 / 幼児(4～6歳)1名様 ¥1,450

宮城県産森林どり野菜のトマト煮や気仙沼メカジキのバターソテーの他、油麩とチンゲン菜のオイスター餡かけや宮城県産ギンザケの炒飯などをご用意。デザートコーナーには旬のフルーツを使用したタルトやムースが並びます。

<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

■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 宮城』 1名様 ¥13,500

宮城県産ギンザケのミキューイの他、宮城県産鮮魚のポアレ、
仙台牛フィレのグリエなど宮城県産食材をさまざまなアレンジで
楽しめるコースです。

※ランチタイムには「宮城県産森林どりのパロティース」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¥3,400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)



『仙台牛と海の幸を楽しむコース』 1名様 ¥19,000

とろけるような和牛本来の持ち味を堪能できる仙台牛と、
海の幸活鮑と車海老のアヒージョやはらこ飯などを満喫いただけます。

※ランチタイムにはまるやかな風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛と、
ねぎ塩と共に味わう牛タンをお楽しみいただける
『仙台牛とねぎ塩牛タンランチ』1名様¥7,500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)



『宮城彩り会席』 1名様 ¥13,500 ※ランチタイムは要予約

気仙沼特産品ふかひれ、気仙沼メカジキ、登米産ひとめぼれなど
宮城の海と大地の恵みを味わえる会席をご堪能ください。

※ランチタイムには脂がのった気仙沼メカジキの西京焼きや
登米地方の郷土料理はっと汁などをお楽しみいただける
『宮城和膳』1名様¥3,500もご用意。

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




『ふかひれの姿煮特撰コース』 1名様 ¥15,000

※2名様より ※ランチタイムは要予約

黄金色に輝くコラーゲンたっぷりのふかひれの姿煮や、
長時間蒸した宮城県産和豚もちぶたの広東角煮など
料理長がまごころ込めて仕上げた自慢の料理をおとどけいたします。

※ランチタイムにはきめが細かくジューシーな宮城県産和豚もちぶたを
季節野菜と共に煮込んだおすすめの一品が味わえる
『宮城食楽ランチ』1名様¥3,200もご用意。

上記の他、カクテルラウンジでは宮城県のお酒や宮城県産食材を使用したおつまみ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27回 ホテ市「宮城マルシェ」
開催日時：2019年9月26日(木) 11:30～20:00

1日限り

宮城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「宮城マルシェ」を開催いたします。27回目となる今回は、宮城をテーマに野菜たっぷりふかひれ入りラーメンや宮城県産牛のビーフシチューなどのグルメを味わえる他、宮城のお酒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「宮城マルシェ」にぜひお越しください。

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

ギンザケとアボカドのミニ丼

1人前 ¥600

宮城県産ギンザケとアボカドを使用したミニ丼。わさび醤油でさっぱりとお召し上がりください。



野菜たっぷりふかひれ入りラーメン

1人前 ¥600

キャベツ、人参などの野菜と気仙沼特産品のふかひれ入り醤油ベースのラーメンです。

森林どりときのこの

クリームスパゲッティ

1人前 ¥600

ジューシーな味わいの宮城県産森林どりときのこを使用したクリームスパゲッティです。



宮城県産牛のビーフシチュー

1人前 ¥600

じっくり煮込んだ宮城県産牛に人参、玉ねぎ、ブロッコリーを添えて仕上げました。

気仙沼メカジキのソテー

1人前 ¥500

エシャロットと香草のソースでお楽しみください。パプリカとズッキーニの重ね焼きを添えて。



帆立の炙り焼き

1人前 ¥400

宮城県産帆立をスライスして香ばしく炙り、さっぱりとしたライムドレッシングをかけてご提供。

仙台あおば餃子

1人前 (3個) ¥300

仙台産雪菜を皮に練りこみ、杜の都仙台をイメージしてつくられた鮮やかな緑色の餃子です。



白石温麺のパリパリサラダ

1人前 ¥300

白石温麺をパリパリに揚げ、サラダにトッピング。和風ドレッシングでお召し上がりください。

枝豆のバター醤油焼き

1人前 ¥250

宮城県産枝豆をバター醤油で香ばしく仕上げました。お酒のおつまみにおすすめです。



仙台味噌のお味噌汁

1人前 ¥200

仙台味噌を使用したお味噌汁。具材はなめことねぎでご用意いたします。

News Release

宮城デザートセット

1人前 ¥400

宮城県産甘酒のソルベと
宮城県産チーズを使用した
レアチーズケーキの盛り合わせ。



ずんだパフェ

1人前 ¥400

ずんだもち、ずんだのシフォンケーキなどを
使用したミニパフェ。
苺ジャムで酸味を加えました。

宮城地酒セット 1セット ¥600

新澤醸造店「あたごのまつ 純米吟醸ささら」と
大和蔵酒造「雪の松島 醸魂純米酒+20」の飲み比べセットです。

※宮城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