

2019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
つるつとしたのど越しの「**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！

「長崎グルメフェア」開催！

2019年10月16日(水)～11月30日(土)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2019年10月16日(水)～11月30日(土)の期間、館内全レストラン&バーにて長崎県の食材を取り入れたメニューを提供する「長崎グルメフェア」を開催します。

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ください。

◆長崎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)



『長崎グルメ&芋・栗・かぼちゃのスイーツbuffe』

ランチbuffe 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buffe 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

長崎皿うどんや角煮まんじゅうの他、あごだして味わう五島手延うどんや長崎ばってん鶏のコンフィなど、長崎の魅力が満載のグルメと芋・栗・かぼちゃを使用した秋を感じるスイーツを心ゆくまでお楽しみください。

<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

News Release

■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 ～長崎の潮風～』 1名様 ¥13,500

甘みがある長崎県産ヒオウギ貝を使用したフリカッセや
コクのあるソースで味わう長崎和牛サーロインのグリエなどを
お楽しみいただけるシェフこだわりのコースです。

※ランチタイムには「雲仙あかね豚の赤ワイン煮込み」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)



『長崎和牛と長崎とらふぐを楽しむコース』 1名様 ¥19,000

ジューシーで脂の口溶けが良い長崎和牛フィレとサーロインの2種を
堪能できる他、弾力がありさっぱりとした味わいの長崎とらふぐのお刺身や
ひらどロマンの車海老しんじょ挟み焼きと長崎県産鮮魚のソテー、
長崎皿うどんなどを満喫できる極上のコースです。

※ランチタイムには醤油ベースのあっさりとしたソースで味付けした
長崎和牛サーロインのレモンステーキを味わえる
『長崎和牛のレモンステーキランチ』1名様¥5,800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 ¥13,500 ※ランチタイムは要予約

長崎和牛焼きしゃぶや長崎県産オコゼの唐揚げの他、
長崎県産剣先烏賊の紅葉和えなど、さまざまな食材を
料理長の巧みな技で楽しむ長崎の味覚をご堪能ください。

※ランチタイムには柔らかく煮込んだ豚角煮を具材に使用した豚玉蒸しや、
もちもちとした食感の五島手延うどんなどを味わえる
『長崎和膳』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)



『長崎美食コース』 1名様 ¥12,000 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

長崎県産伊勢海老のガーリック蒸しや長崎県産牛と野菜の
オイスターソース炒めなど長崎県産食材を使用した自慢の料理と、
ハトシロールや長崎ちゃんぽんなど長崎ならではのグルメを
お届けいたします。


※柔らかく甘みがある五島美豚を使用し食欲をそそる味付けに仕上げた
回鍋肉などをお楽しみいただける
『長崎食楽ランチ』1名様¥3,000もご用意。

上記の他、カクテルラウンジでは長崎県のリキュールを使用したカクテルや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28回 ホテ市「長崎マルシェ」
開催日時：2019年11月19日(火) 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。28回目となる今回は、長崎をテーマに長崎ちゃんぽんやレモンステーキなどのグルメを味わえる他、長崎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「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

本日の長崎お魚ミニ丼

1人前 ¥650

長崎県で水揚げされた旬の魚介を使用したミニ丼です。



長崎ちゃんぽん

1人前 ¥600

ちゃんぽん麺に野菜や魚介、かまぼこ、豚肉などをのせた長崎県の郷土料理。



レモンステーキ

1人前 ¥600

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た一品。



魚介のフイヤベース

1人前 ¥600

長崎県で水揚げされた鯛を使用したフイヤベース。魚介の旨味が凝縮した濃厚なスープです。

あごだしのおでん

1人前 ¥400

大根、卵、長崎県産の練り物を具材に使用したおでんはあごだしベースでご用意します。



長崎ばってん鶏の茶碗蒸し

1人前 ¥400

長崎ばってん鶏、銀杏、椎茸などを使用した茶碗蒸しです。

烏賊ときのこの柚子胡椒炒め

1人前 ¥400

長崎県産烏賊ときのこに柚子胡椒でアクセントを加えました。



**長崎ばってん鶏のコンフィ
サラダ仕立て**

1人前 ¥300

にんにくと塩で味付けをした長崎ばってん鶏をルッコラと共に。和風ドレッシングでお召し上がりください。

長崎県産豚の肉まん

1人前 ¥250

長崎県産豚肉を使用し、自家製の肉まんを作りました。



あごだしのお吸い物

1人前 ¥150

あごだしを使用したお吸い物。具材には手毬麩や三つ葉を入れて。

かんころ餅のわらび餅風甘味

1人前 ¥400

かんころ餅を切って焼いたものに
きな粉と黒蜜をかけてわらび餅風に
してご用意。



長崎カステラと平戸夏香のパフェ

1人前 ¥400

長崎カステラ、平戸夏香のジャムとムース、
バニラアイスなどを使用したミニパフェです。

長崎日本酒セット 1セット ¥600

福田酒造株式会社「福鶴 純米酒」と
株式会社杵の川「杵の川 特別純米 磨き 60」の
飲み比べセットです。

麦焼酎 1杯 各¥400

株式会社 壱岐の華 華秘伝「黄金」、「しろ」を
お楽しみいただけます。

※長崎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