

2020年2月吉日

株式会社ホテルグランドパレス

ホテル最上階から眺める千鳥ヶ淵の桜と
春らしさ溢れるbuffetでここでしかできないお花見を



サクラ
「*Sakura* buffet」

2020年3月20日(金・祝)～4月5日(日)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、季節限定の「Sakura buffet」を2020年3月20日(金・祝)～4月5日(日)の期間、ホテル最上階「クラウンルーム」(23F)にて本年も開催いたします。

実演メニューには鉄板で焼いた魚介を使用して仕上げる「魚介のマルセイユ」や、低温でじっくりと柔らかく焼き上げた「フランスロゼール産仔羊もも肉のロースト」が初登場！

また、毎年好評のシェフが目の前で焼き上げる「鉄板焼」では牛ロースやソーセージに加え、今年は牛フィレも味わえます。

その他、春らしい色合いの食材を使用したオードブルやサラダバー、シェフこだわりのおすすめメニューなどをご用意して皆様をお待ちしております。

千鳥ヶ淵に咲き誇る桜を眼下に眺め、優雅なお花見&ランチはいかがでしょう。

<一般の方からのお問い合わせ先>
ホテルグランドパレス クラウンルーム(クラウンレストラン&千鳥)
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

Sakura ブッフェ 詳細

- 期間: 2020年3月20日(金・祝)～4月5日(日)
※桜の開花状況により期間が変更になる場合がございます。
- 時間: 【90分入替制】 第1部 11:30～13:00 / 第2部 13:30～15:00
- 会場: 23F クラウンルーム(クラウンレストラン&千鳥)
- 料金: 大人1名様 ¥6,000 / お子様(4～12歳)1名様 ¥3,700
※各料金共、サービス料・消費税込

<メニュー詳細>

《実演メニュー》

- ◆ フランスロゼール産仔羊もも肉のロースト ◆ 魚介のマルセイユ
- ◆ シーフードのアヒージョ ◆ グラナ・パダーノの器で作るパスタ
- ◆ 鉄板焼(牛ロース/牛フィレ/ソーセージ2種/焼き野菜)

オードブルとサラダバー/スモークサーモン/パテとガランティーヌ/
フランス産チーズとイタリア サン・ダニエーレ産生ハム/
桜りキュールのジュレ入り白インゲン豆の冷製ポタージュ/刺身盛り合わせ/
ホテルグランドパレス特製ビーフシチュー/パン/フルーツ/デザート/ソフトドリンク 他

Sakura ブッフェ

シェフのおすすめ

メニュー



低温でじっくりと柔らかく焼き上げた
フランスロゼール産仔羊もも肉のロースト



鉄板で焼いた魚介をスープに入れ仕上げる
魚介のマルセイユ



シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼



ガーリックの香りが食欲をそそる
シーフードのアヒージョ



トマトベースのkokのある味わいが特徴の
ホテル伝統のビーフシチュー



ビーツやノーザンルビーなどを使用した
オードブルとサラダバー



パティシエが作る春らしい色合いの
デザート

※写真はイメージです。 ※ご利用時間は90分とさせていただきます。
※天候等の事情により食材の入荷が滞る場合、料理内容は予告なく変更となる場合がございます。
※期間中、クラウンレストラン及び千鳥におけるランチセットメニュー及びアラカルトメニューの提供は控させていただきます。