

HOTEL GRAND PALACE *News*

ホテルグランドパレス
ニュース 2019



うんまか!

鹿児島 グルメフェア

5/13(月)~6/30(日)



Hotel
Grand Palace



ランチ
かごしま黒豚ランチ
 1名様 ¥4,000
 ・かごしま黒豚ロース 特製つけだれ三種
 ・さつま汁 を含む全7品
 「鹿児島県産黒毛和牛ランチ」1名様 ¥7,000のご用意もございます。

鹿児島県の美味を鉄板焼で楽しむ
ランチ デイター
鹿児島美味探求コース 1名様 ¥19,000
 ・枕崎ふえん鯉のタタキ サラダほうれん草添え
 ・かごしま黒豚の角煮
 ・車海老と鹿児島産アカバナのバター焼き
 ・鹿児島県産黒毛和牛フィレまたは サーロイン
 を含む全11品



23F
 鉄板焼 千鳥
 □ 11:30~14:00
 ■ 17:30~21:00
 詳しくはこちら

素材の味わいをいかした料理を堪能

ランチ デイター
鹿児島彩り会席
 1名様 ¥13,000 ※ランチタイムは要予約
 前菜:桜島大根の手網寿司 他五種
 温物:黒さつま鶏の茶碗蒸し
 強肴:鹿児島県産黒毛和牛のすき焼
 進肴:鹿児島県産鰻のかるかん揚げ
 を含む全8品



ランチ
鹿児島和膳 1名様 ¥3,200
 揚物:かごしま黒豚のヒレカツ
 小鉢:鹿児島県産キビナゴの南蛮漬け
 汁物:さつま汁
 を含む全7品

B1F
 日本料理 千代田
 □ 11:30~14:00
 ■ 17:30~21:00
 詳しくはこちら



うんまか!! 鹿児島 グルメフェア 5/13(月)~6/30(日)

鹿児島で出会った美味食材を
 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る
 グルメフェアへぜひお越しください。



シェフ
 小峰 康司

シェフの グルメ紀行

シェフが日本各地へ赴いて、
 ご当地食材を厳選しています!

グルメの宝庫、九州鹿児島を訪ねて

海と山に恵まれた鹿児島県は、水産物や畜産物、野菜など食材が豊富な地域。今回の旅で印象に残ったのは、初めて出会ったアカバナの美味さと生産者の方々の自信とこだわりでした。

「鹿児島は“うんまか”ものであふれているということをお客様にお届けできるようにメニューを考案しました。」と小峰シェフ。メニューには、カルパッチョに仕上げたキビナゴ、脂身の旨さを際立たせた黒豚など、鹿児島の食材を使用した料理が盛りだくさん。

ホテルグランドバレスで、鹿児島のグルメを味わってみませんか。



株式会社小浜水産グループ
 船に甘みのあるアカバナ(大型の養殖カンパチ)は、和食・洋食・中華、どの調理法にも適している魚です。



株式会社カゴシマバンス
 旨味成分であるアミノ酸が豊富な黒さつま鶏は、コクのある味わいとジューシーな肉汁が特長です。



中央卸売市場魚類市場
 南北に長い海岸線を持つ鹿児島県では真鯛や鰹、貝類など、年間を通して多彩な魚介類が水揚げされています。



中央卸売市場青果市場
 豊かな自然と温暖な気候に恵まれた鹿児島県、様々な野菜や果物が生産されています。



鹿児島の恵みを
 鮮やかな逸品に

ランチ デイター
ムニュー デギュスタシオン
鹿児島
 1名様 ¥13,200

- ・鹿児島県産キビナゴのカルパッチョ
- ・鹿児島県産ハマダイのルーロー パンチェッタ
- ・鹿児島県産黒毛和牛フィレのグリエ
- ・薬味と野菜のピネグレットソース を含む全10品



ランチ
クラウン プリフィックス ランチ
 1名様 ¥3,300~

- ・鹿児島県産さつまいものヴルーテ
- ・鹿児島県産アカバナのポアレ ラヴィゴットソース (メニュー例) を含む全6品

※メイン料理は「かごしま黒豚肩ロースのグリエ」など、全6品よりお選びいただけます。

23F
 フランス料理
 クラウンレストラン
 □ 11:30~14:00
 ■ 17:30~21:00
 詳しくはこちら



鹿児島の魅力を存分に味わえる料理の他、デザートはマンゴーづくしのムースやロールケーキなどが勢揃い
鹿児島グルメ&マンゴージェットbuffet

| | ランチ | ディナー |
|--------------|------------|------------|
| 大人 | 1名様 ¥3,300 | 1名様 ¥4,900 |
| シニア割引(65歳以上) | 1名様 ¥2,900 | 1名様 ¥4,100 |
| お子様(7~12歳) | 1名様 ¥1,800 | 1名様 ¥2,400 |
| 幼児(4~6歳) | 1名様 ¥1,000 | 1名様 ¥1,400 |

※ディナーbuffetでは、1名様¥2,500~の追加料金でフリードリンクをご利用いただけます(2時間制)。
 ※ランチ・ディナーで一部メニューが異なります。予めご了承ください。

1F
 レストラン&カフェ
 カトレア
 □ 11:30~14:00
 ■ 17:30~21:30
 詳しくはこちら



鹿児島のお肉とお魚を味わう美食の時間

ランチ **ディナー**

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

- ・鹿児島県産キピナゴと三種前菜盛り合わせ
- ・鹿児島県産薩摩赤えびのマヨネーズソース和え
- ・鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ 中華風シャリアビンソースを含む全7品



ランチ

鹿児島食楽ランチ

1名様 ¥3,000

- ・黒豚しゅうまいと本日の点心
- ・かごしま黒豚の香草ソースかけを含む全6品

B1F

広東料理 萬寿苑

□ 11:30~14:00

■ 17:30~21:00



詳しくはこちら



鹿児島地ビール&カクテル 11:30~23:00

- ・霧島高原ビール(ホヘミアンブロード/ホヘミアンガーネット) 各¥1,300
- ・鹿児島バナシエ/奄美モヒート/奄美ダイキリ 各¥1,700

鹿児島おつまみ 11:30~22:00

- ・鹿児島県産キピナゴと初夏野菜のサラダ ¥1,500
- ・かごしま黒豚ともやしの甘辛ソテー ¥1,500

他2種



23F

カクテルラウンジ
クラウンラウンジ

11:30~23:30



詳しくはこちら



マンゴースイーツ

- ・フレッシュマンゴーショートケーキ ¥650
- ・フレッシュマンゴータルト ¥570
- ・マンゴームース ¥540
- ・マンゴープリン ¥520

パン

- ・甘夏ブレッド ¥320
- ・かごしま黒豚丸カレーパン ¥240
- ・鹿児島県産焼きいもあんぱん ¥200

他2種



1F

ケーキ&ベーカリー
ジュリー

10:00~20:00

※ケーキ&ベーカリー ジュリーは、消費税込



詳しくはこちら

第26回 水都市
鹿児島マルシェ

毎回好評のイトインコーナーでホテル市おすすめのお手頃価格の「ご当地グルメ」をお楽しみください。また、物産品コーナーで鹿児島県をはじめ、さまざまな地方の美味しい食材や加工品をお買い求めいただけます。

日時 **6.13 (木) 11:30~20:00 (入場無料)** 会場 **B1F イベントルーム「四季」**

※物産品コーナーは19:00までとなります。

お問い合わせ **03-3264-1166** 宴会予約課まで(9:00~20:00)



ご予約・お問い合わせ

03-3264-1111 (代)各レストランまで

ホテルグランドパレス



公式HPはこちら

ホテル **グランドパレス** 東京・丸の内

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-1-1
https://www.grandpalace.co.jp

【電車】 九段下駅… 地下鉄東西線(7番口) 徒歩1分/地下鉄半蔵門線・都営新宿線(3a・3b番口) 徒歩3分
飯田橋駅… JR総武線・地下鉄有楽町線・南北線・都営大江戸線 徒歩7分
【タクシー】 東京駅から10分、上野駅から15分

*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。
*本紙記載の内容・料金等は予告なく変更される場合がございます。*一部イメージ写真を含んでおります。
*表示価格は、サービス料及び消費税を含めた総額表示です。