

2014年1月吉日



岩手県的美食満載のレストランフェアを開催！
岩手の食材を使用した「いわてグルメフェア」

2014年2月1日(土)～3月14日(金)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2014年2月1日(土)～3月14日(金)の期間、館内の全レストランおよびケーキショップにて岩手県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「いわてグルメフェア」を開催いたします。

東京ではなかなか手に入らない希少な「いわて短角牛」やジューシーな銘柄豚「三元豚」の他、岩手県の豊かな自然に育まれた野菜や海産物を使った期間限定メニューをお楽しみいただけます。

また、同期間、岩手県による東日本大震災の「復興カメラ」パネル展示や観光案内ポスター・パンフレットをホテルロビーに展示いたします。

■レストラン&カフェ カトレア (1F)

『岩手県満喫ブッフェ』

出来立てをお楽しみいただけるシェフ実演メニューにディナーでは岩手県産牛のローストビーフを、ランチには三元豚のブレゼをご用意いたしました。

このほか、盛岡じゃじゃ麺や南部一郎かぼちゃの冷製スープなど、岩手食材をふんだんに使用したメニューで岩手の味覚をお楽しみいただけます。

ディナーブッフェ [17:30～21:30]

大人 ¥4,300 / シニア(65歳以上) ¥3,500 / お子様(4～12歳) ¥2,200

ランチブッフェ [11:30～14:00]

大人 ¥2,600 / シニア(65歳以上) ¥2,200 / お子様(4～12歳) ¥1,500



■日本料理 千代田 (B1F) (ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:30～21:00)

『早春のいろどり会席』

1名様 ¥10,000 (写真左)

『南部せんべい汁と鮭親子丼御膳』

1名様 ¥2,500 (写真右 ※ランチ限定)

「早春のいろどり会席」は、岩手県産黒毛和牛のステーキ、あいなめのみぞれ鍋のほか、岩手がもとなばな、帆立しんじょう黄身焼きなどを彩り鮮やかに添えた前菜などをお楽しみいただける会席料理です。

またランチでは、岩手県の郷土料理である「南部せんべい汁」や鮭とイクラの親子丼などをお手軽に楽しめるメニューをご用意いたしました。



■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)

『エール～羽根』

1名様 ¥10,000 (写真左)

『クラウン プリフィックスランチ』

1名様 ¥2,700～ (写真右 ※ランチ限定)

南部一郎かぼちゃのブルーテや岩手がものロースト、いわて短角牛ロースのグリエなど、岩手の美食をご堪能いただける「エール～羽根」。

ランチタイムには岩手県産三元豚のポワレ、岩手県産真鱈のバイヤベースなどからメイン料理をお好みに合わせてお選びいただけるプリフィックスランチをご用意いたしました。



※上記各料金共、サービス料・消費税込み ※一部イメージ写真を含んでおります。

■お問い合わせ先 ホテルグランドパレス各レストラン 03-3264-1111(代表)まで

報道関係者からのお問合せ先
ホテルグランドパレス営業企画部 桜井・田中
Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925
kikaku@grandpalace.co.jp