

2015年5月吉日

えがお  
愛顔あふれる愛媛の味！

## 「愛媛グルメフェア」

2015年5月16日（土）～7月12日（日）

東京・九段のホテルグランドパレスでは、2015年5月16日（土）～7月12日（日）の期間、館内の全レストランおよびケーキショップにて愛媛県の食材を取り入れた期間限定メニューを提供する「愛媛グルメフェア」を開催いたします。

温暖な気候に恵まれ、柑橘類をはじめ海産物などの養殖も盛んに行われている愛媛県。フェア開催にあたり、シェフが直接現地を訪れ、旬の美味しい食材を厳選いたしました。シェフの技が光る伊予の恵を是非ご賞味ください。

### ■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)

#### 『愛媛美食コース』 1名様¥9,500 (写真上)

リアス式海岸の深い海と黒潮に育てられた「真鯛」や、愛媛県屈指のブランド豚「愛媛甘とろ豚」など、食材の魅力を最大限に引き出すお料理をお楽しみください。

- ◆一口前菜◆ぼっちゃん島あわびのエチューベ 乾燥無花果の煮込み
- ◆絹かわなすとフォアグラのロッシェニ ペリゲーソース
- ◆一口のすっぽんのコンソメ◆愛媛県産天然ハモと筍のベニエ ソースヴェルト
- ◆愛媛県産真鯛とラングスティースのパートフィロ◆愛媛甘とろ豚のパネソテー
- ヨーグルトマトのマリネとセルバチコのサラダ◆パン◆デザート◆ブティフル◆コーヒー



#### 『クラウン プリフィックス ランチ』 1名様¥3,400 ※ランチ限定 (写真下)

お好みでメイン料理をお選びいただける嬉しいコースをご用意いたしました。

- ◆一口前菜◆愛媛県産真鯛とクロカン野菜のガトー仕立て
- ◆鬼北熟成雉からとったブイヨン 野菜入り田舎風スープ
- ◆メイン料理 (以下①～⑥より1品お選びください) ◆パン◆デザート◆コーヒー



- ① 愛媛県産スズキのグリエ ヨーグルトマトのクーリーとイタリアンパセリのピュレ 黒オリーブのセツシェをアクセントに
- ② 愛媛甘とろ豚のパネソテー ヨーグルトマトのマリネとセルバチコのサラダ
- ③ 柔らかく煮込んだ媛っこ地鶏のフリカッセ
- ④ シェフおすすめ本日の魚料理
- ⑤ 黒毛和牛ハンバーグステーキ グリーンアスパラガスのグリエ シャトーソース
- ⑥ 牛ロースステーキ グリーンアスパラガスのグリエ 本日のソース  
(※牛ロースステーキは1名様¥2,000の追加料金ではなが牛に変更できます)

※上記各料金共、消費税込・サービス料別

### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)

#### 『愛媛グルメbuffe』

人気の実演メニューには、ランチで「オーストラリア産サーロインステーキ」、ディナーで「愛媛県産牛ローストビーフ」が登場。その他ディナーでお召し上がりいただける「愛媛県産真鯛のデュグレレ風」はシェフおすすめの逸品です。

ランチbuffe [11:30～14:00]

1名様 大人¥2,700/シニア (65歳以上) ¥2,300/お子様 (4～12歳) ¥1,600

ディナーbuffe [17:30～21:30]

1名様 大人¥4,300/シニア (65歳以上) ¥3,500/お子様 (4～12歳) ¥2,200

※上記各料金共、消費税・サービス料込



※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い合わせ先  
ホテルグランドパレス営業企画部 中山・溝口  
Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925  
kikaku@grandpalace.co.jp