

2025 年 8 月

グランドプリンスホテル広島

野菜ソムリエ監修 素材本来の旨味を生かした 植物性食品のみのコース「シェフズ・ガーデン」を提供

期間:2025 年 8 月 31 日(日)～11 月 30 日(日)

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町 23-1、総支配人:平瀬 春男)は、2025 年 8 月 31 日(日)～11 月 30 日(日)、22 階のレストラン「ステーキ&シーフード ボストン」にて、野菜ソムリエ監修のコース「シェフズ・ガーデン」を提供いたします。

本コースを監修したのは、「ステーキ&シーフード ボストン」の調理スタッフで野菜ソムリエの柏原恵美。アミューズからデザートまで、植物性食品のみで全 6 皿を構成いたしました。ブリュレやパン粉焼きなどの多彩な調理法を取り入れ、味わりにコクを与える豆乳などを活用した品々は、どれも野菜本来の旨味を存分にお楽しみいただける仕上がりです。「野菜をさらに身近に感じていただきたい」という思いで、小松菜や観音ネギなどの広島県産野菜も積極的に取り入れました。

ベジタリアンの方にはもちろん、植物性食品のみのコースを初めてお召しあがりいただくお客さまにもご満足いただけるメニューをお届けいたします。窓の外に広がる穏やかな瀬戸内海の景色とともに、心も体も癒されるひとときをお過ごしください。



野菜ソムリエ監修コース「シェフズ・ガーデン」(イメージ)

野菜ソムリエ監修コース「シェフズ・ガーデン」概要

【期間】2025 年 8 月 31 日(日)～11 月 30 日(日)**【時間】**12:00NOON～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.) ※土休日は、11:30A.M.より
5:30P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)**【会場】**22F ステーキ&シーフード ボストン**【料金】**1 名さま ￥7,000**【内容】**ひろしま育ち小松菜スムージー / 季節野菜とフルーツエディブルフラワーの菜園風 / 南瓜の豆乳スープ /
季節野菜のトマトパスタ / 薩摩芋の香草パン粉焼き / 広島県産フルーツのグラニテ / パン / コーヒー

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

グランドプリンスホテル広島 セールス&マーケティング(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

柏原 恵美(かしはら えみ)

2022 年グランドプリンスホテル広島入社、スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ担当に配属。「提供する料理やお客さまとの会話の幅を広げたい」という思いで、2024 年 3 月に日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ資格を取得。2024 年 6 月よりステーキ&シーフード ボストンに配属。



ステーキ&シーフード ボストン



ホテル 22 階に位置する洋食レストラン。店内には、瀬戸内海の多島美を望む一般席と、広島市街地の景色や元宇品公園の豊かな緑を見下ろす個室を備えています。ステーキや魚介類、地元の食材を取り入れた料理を、ソムリエセレクトのワインとともに楽しみいただけます。

〈お客さまからのお問合せ〉

グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.

※画像はすべてイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。 ※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。