

ホテルグランドパレスニュース

長崎

対馬・壱岐・五島列島
グルメフェア

10.18(木) ▶▶▶ 11.30(金)

長崎食材の旅

今回、レストランフェアを開催するにあたり、シェフが現地の生産者の方を訪ねてきました。



株式会社中本製麺
五島産の椿油を使用した五島手延うどんは、モチモチとした歯ごたえとつるつとした喉越しの良さが特徴です。



株式会社しまおう
県産の魚を使用した刺身物を視察。一つ一つ丁寧に作られる商品は、職人の知識と技が詰まっています。



長崎魚市
市場に水揚げされた新鮮な魚を視察。活気にあふれるセリの様子も見学しました。



佐世保食肉センター
海に囲まれ、穏やかな自然環境で育った長崎和牛や赤身と脂肪のバランスが良く柔らかい味わいの県産の豚肉を安全で良質に提供できるように管理されています。



長崎和牛
肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランス。柔らかな食感、ジュースで脂の口溶けが良い逸品です。



五島手延うどん
五島を代表する特産品である五島手延うどん。良質な小麦粉、ミネラルをたっぷり含んだ県産の天然塩と椿油で作られています。

※写真はイメージです。

写真：五島列島

B1F 広東料理 萬壽苑



長崎福祿壽コース

長崎福祿壽コース

[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■長崎ばってん鶏と二種前菜盛り合わせ ■対馬産穴子と季節野菜の天然塩炒め ■五島美豚の中華クレープ包み ■長崎皿うどん を含む全8品

1名様 ¥8,500 ※サービス料・消費税込
※2名様より ※ランチタイムは要予約



萬壽苑特製長崎ちゃんぽんランチ

LUNCH 萬壽苑特製 長崎ちゃんぽんランチ

[11:30~14:00]

■一口前菜
■萬壽苑特製 長崎ちゃんぽん
■長崎カステラ
を含む全5品

1名様 ¥2,500 ※サービス料・消費税込

23F 鉄板焼 千鳥



長崎和牛と選べる海鮮コース

[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■長崎県産甘鯛の松笠焼き 壱岐産ゆずしおで ■活伊勢海老(半身) または 活鮑(1個)
■長崎和牛フィレ(100g) または サーロイン(130g) ■五島手延うどん あだし 車海老の天ぷら添えを含む全8品

1名様 ¥19,000 ※サービス料・消費税込



佐世保レモンステーキランチ

LUNCH 佐世保レモンステーキ ランチ

[11:30~14:00]

■長崎和牛サーロインのレモンステーキ
■五島手延うどん
■炊き込みご飯
■長崎カステラ
を含む全8品

1名様 ¥5,500 ※サービス料・消費税込

B1F 日本料理 千代田



長崎彩り会席 [11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■前菜:長崎県産ひよつるの酢の物 / 長崎県産やいかの紅葉和え 他4種 ■温物:対馬産煮穴子
■強肴:長崎和牛の朴葉焼き ■止肴:長崎県産ウチワエビ 雲丹包み揚げ を含む全7品

1名様 ¥13,000 ※サービス料・消費税込
※ランチタイムは要予約



LUNCH 長崎和膳 [11:30~14:00]

■小鉢:長崎県産ひよつるの酢の物
■煮物:豚角煮
■焼物:長崎県産いとより鯛巻織
■お食事:五島手延うどん 焼きあごだし を含む全7品

1名様 ¥3,200 ※サービス料・消費税込

1F レストラン&カフェ カトレア



長崎グルメbuffet 長崎県産の食材をふんだんに使用した特別メニューをご用意いたしました。

ランチbuffet [11:30~14:00] デイナーbuffet [17:30~21:30]
大人 ¥3,200 大人 ¥4,700
シニア割引(65歳以上) ¥2,700 シニア割引(65歳以上) ¥3,900
お子様(7~12歳) ¥1,700 お子様(7~12歳) ¥2,200
幼児(4~6歳) ¥900 幼児(4~6歳) ¥1,200

※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)。
※各料金共、サービス料・消費税込 ※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。



長崎デザートフェア [11:00~23:00]

- ① 五島つばき茶のプリン・ア・ラ・モード
- ② 洋梨のコンポート 壱岐産ゆずしおソルベ添え
- ③ ピーナッツペースト入りチョコレートブラウニー

各 ¥1,800 ※サービス料・消費税込 (コーヒー または 紅茶付き)

23F フランス料理 クラウンレストラン



ムニユ・ブリーズ・ドゥメール〜長崎・五島の潮風〜

[11:30~14:00 / 17:30~21:00]
■対馬産穴子のカルパッチョ ■コンソメスープ 長崎ばってん鶏のコンフィと共に ■長崎県産甘鯛のポアレ 洋蔥のフリカッセと酸味のあるフォンドヴォー ■長崎和牛ロースのグリエ 赤ワインソース を含む全10品

1名様 ¥13,200 ※サービス料・消費税込



LUNCH クラウン プリフィックスランチ [11:30~14:00]

■長崎県産玉ねぎを使用したオニオングラタンスープ
■長崎県産カサゴのフリット 彩り野菜の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、五島美那のグリエ、ホルチーニョのクリームソース、牛ロースのグリエ、長崎県産ほうれん草のグラタン添え など全5品からお選びいただけます。

1名様 ¥3,200~ ※サービス料・消費税込

23F カクテルラウンジ クラウンラウンジ

長崎焼酎・カクテル&おつまみ

長崎焼酎・カクテル [11:30~23:30]

- 〈焼酎〉…1杯各¥1,000 〈カクテル〉…1杯各¥1,700
- ① 壱岐の島
 - ② ちようちようさん
 - ③ 五島麦
 - ④ 五島芋
 - ⑤ アメノヒトツバシラ
 - ⑥ ミヤマキリシマ
 - ⑦ ヤガタメ
 - ⑧ ミジョカ

おつまみ [11:30~22:00]

- ① 長崎県産平目と赤かぶのカルパッチョ ¥1,200
- ② 長崎皿うどん ¥1,200
- ③ 長崎ばってん鶏の竜田揚げ ¥1,200
- ④ 長崎県産ソーセージ盛り合わせ ¥1,500

※各料金共、サービス料・消費税込



1F ケーキ&ベーカリー ジュリー



長崎スイーツ&パン [10:00~20:00]

- スイーツ
- ① ピーナッツパンナコッタ ¥480
 - ② 五島つばき茶のガトー ¥500
 - ③ 五島ワインムース ¥480
 - ④ 壱岐産ゆずしおサブレ ¥500
- パン
- ⑤ コーンボールロール ¥200
 - ⑥ 五島産焼き芋のクロワッサン ¥220
 - ⑦ 唐人菜とベーコンのセーグル ¥200

※各料金共、消費税込

第25回 ホテ市 長崎マルシェ

毎回好評のイトインコーナーでホテ市おすすめのお手軽価格の「ご当地グルメ」をお楽しみください。また、物産品コーナーで長崎県をはじめ、様々な地方のおいしい食材や加工品をお買い求めいただけます。

日時 11.14(水)11:30~20:00(入場無料)
※物産品コーナーは19:00までとなります。

会場 BiF イベントルーム「四季」

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

交通のご案内

- [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
- [お車] 首都高速…「西神田ランプ」より1分(5号線)
「代官町ランプ」より5分(環状線)
「飯田橋ランプ」より5分(5号線)

ご予約・お問い合わせ 03-3264-1111(代)各レストランまで



*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・料金は予告なしに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。