

彩りの美味を重ねた「グランドプリンスホテル広島」おせち予約開始 ～G7広島外相会合開催記念おせち料理～

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、代表取締役：目黒真司）は2016年10月25日（火）より、「グランドプリンスホテル広島」のおせち料理の予約販売を開始いたしました。

今年4月のG7広島外相会合の会場となった「グランドプリンスホテル広島」は、瀬戸内海を一望できるラグジュアリーアーバンリゾートホテルで、広島の美しい景観・豊かな食を存分に楽しむことができるホテルです。

このたび、G7広島外相会合開催を記念して、各国をイメージしたお料理を取り入れたグランドプリンスホテル広島オリジナルのおせち料理をポプラでも予約販売いたします。日本の”和”の贅を尽くしたおせち料理一段重（和）とG7各国の伝統料理を彩りよく盛り付けたおせち料理一段重（洋）の2品は、厳選された食材を卓越の技と真心を込めて作り上げ、初春の慶びに華を添えるお重となっております。これから迎える新しい一年がより良い年となりますようにと思いを込めて作られた渾身のおせち料理を、ぜひ、ご賞味ください。

■予約詳細

予約受付店舗：広島県、山口県、島根県浜田地区のポプラグループ店舗
（広島・山口の一部地域を除く） 予約する店舗にてお尋ねください
予約受付開始：2016年10月25日（火）より
予約受付締切：2016年12月24日（土）22時まで
店頭お渡し日：2016年12月31日（土）お昼12時以降
※数量限定商品です。お早めにご予約ください。

■商品説明



「おせち料理 一段重（和）」 価格：14,000円（税込）

厳選された食材の食感と旨味を匠の技で彩り豊かに作り上げた和の重。日本の伝統的なおせちと高級食材を盛り合わせた商品です。

- ・紅鮭西京焼き
- ・笹茶巾餅
- ・伊達巻
- ・昆布巻
- ・海老の艶煮
- ・味付け数の子
- ・渋皮栗甘露煮
- ・ぶどう豆 金箔のせ
- ・紅白なます
- ・田作り
- ・桜麩饅頭
- ・牛蒡西京漬け
- ・広島菜巻
- ・焼き鮑
- ・生帆立ゼリー寄せ
- ・黄金金団
- ・味付けイクラ
- ・瀬戸内産酢たこ



「おせち料理 一段重（洋）」 価格：14,000円（税込）

G7の日本を除く6カ国をイメージしたお料理や食材を取り入れた洋の重。世界のおいしい料理の数々が初春の食卓を彩ります。

- ・ポールドタンパイ焼き
- ・フォアグラムース
- ・パーナ貝オイル漬
- ・スタフドオリーブ
- ・カサゴのエスカベツジュ
- ・アイスバインのアスピック
- ・アンデスポークのパストラミ
- ・マカロンシェル フランボワーズ
- ・パンチェッタとマツシュルームテリーヌ
- ・クルミ飴炊き
- ・プリニサレ
- ・ブランデークイーン
- ・ロブスター
- ・トラウトサーモン
- ・稚児臍月桃

<G7イメージメニュー>

ポールドタンパイ焼き：イギリス

フォアグラムース：フランス

アイスバインのアスピック：ドイツ

トラウトサーモン：カナダ

パンチェッタとマツシュルームテリーヌ：イタリア

味付け数の子：アメリカ・カナダ

おせち料理 一段重（和）全般：日本

