

1 2 2 2 1 S I

2013年1月29日

富山・石川・福井、北陸三県の美味を鉄板焼で堪能 ランチメニュー『北陸づくし御膳 北陸物語』 ホテル グランパシフィック LE DAIBA内 鉄板焼「浜木綿」にて2月1日（金）から販売

京急グループの株式会社ホテルグランパシフィック（本社：東京都港区，社長：國生 伸）が運営するホテル グランパシフィック LE DAIBA（ル・ダイバ）では、北陸経済連合会（会長：永原 功）の協力のもと、北陸食材の魅力を伝えるランチメニュー『北陸づくし御膳 北陸物語』を、鉄板焼レストラン「浜木綿」にて販売いたします。

富山県で水揚げされたばかりの「ブリ」や「甘エビ」、石川県が誇る「能登牛」や「なんば味噌」、さらに福井県は、素材の味が活かした「厚揚げ」、サバを糠漬けにした伝統料理「へしこ」、ほくほくの「里芋」、そして辛味大根や特産しょう油といった食材が直送され、北陸三県の海の幸・山の幸を鉄板焼で仕上げる料理を御膳スタイルでご用意しました。

ホテル最上階から望む東京ベイを背景に、シェフの華麗な手さばきで焼きあげる、期間限定の鉄板焼ランチをご堪能ください。

【詳細】

「北陸づくし御膳 北陸物語」

◎販売期間：2月1日（金）～2月28日（木）

◎料 金：3,500円

◎内 容：先付（北陸の味6品）・焼き物（ブリ・能登牛・里芋・厚揚げ）・ご飯・味噌汁・香の物・デザート・コーヒーまたは紅茶

◎場 所：鉄板焼「浜木綿」（30F）

◎提供時間：ランチタイム 11:30a.m.～2:30p.m.

◎ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5500-6606



「北陸づくし御膳 北陸物語」

【参考】株式会社ホテルグランパシフィックについて

名称 ホテル グランパシフィック LE DAIBA

所在地 〒135-8701 東京都港区台場 2-6-1

電話 03-5500-6711（代表）

アクセス 新交通ゆりかもめ新橋駅から15分、「台場駅」直結

開業 1998年6月

構造 鉄骨造一部鉄筋コンクリート造
地下3階，地上30階（高さ 113 m）

所有者 京浜急行電鉄株式会社



※このプレス資料に関するお問い合わせ

ホテル グランパシフィック LE DAIBA
京急電鉄 総務部 広報課

情野・中村
勢能・岩田

TEL 03-5500-4557
TEL 03-3280-9129