

GINZA SIX最上階で体験する 九州の食旅

～夏の伝統色で表現するフォトジェニックなフレンチフルコース～

期間：2018年6月1日(金)～2018年7月31日(火)

バリューマネジメント株式会社(本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳)が手掛ける『THE GRAND 47(ザ・グラン 47)』(GINZA SIX内)は、開業1周年を記念して、2018年の6月1日から7月31日までの2ヶ月間、九州をテーマにしたメニューを提供します。

九州の各県を代表する食材を取り寄せ、メニューごとに夏の伝統色をもちいてフォトジェニックに仕上げました。コースが進むたびに、まるで銀座にしながら九州各地の食を堪能しているかのような「食旅」を体験いただけるフレンチフルコースです。是非この機会に「THE GRAND 47」にお越しください。



メニュー一部概要

ランチ 3,800円～ デイナー 7,000円～

※消費税、サービス料10%別途頂戴いたします。



アミューズ
伝統色「黄色」

タルタル「一本槍」と
屋久島パッションフルーツのソース
MIYAZAKI CAVIAR 1983

福岡県の「一本槍」という釣ヤリイカの特有の甘味と、屋久島の香り高いパッションフルーツ、国産の本格熟成キャビア「MIYAZAKI CAVIAR 1983」を合わせることで、甘み、酸味、塩味のバランスが取れた最高級の九州産アミューズです。



お魚
伝統色「若竹」

五島列島からの鮮魚のポワレ
緑の夏野菜
八女茶とあご出汁のリキッド

五島列島から直送される、その日その日にしか味わえないブランドイサキ「値賀咲」や地魚などを使用します。福岡県の八女茶の苦みとあご出汁でさらに深みを出したソースと一緒に召し上がりいただく一皿です。



お肉
伝統色「紅」

ぶんど合鴨のロースト
「とよみつひめ」とピーツのサラダ
はちみつと香辛料のラケ

肉質の柔らかい「ぶんど合鴨」をゆっくりとローストし、香辛料のきいたハチミツで照り焼きにしました。甘みのある「とよみつひめ」と呼ばれるイチジクとピーツのサラダを添えて、相性の良いはちみつと赤ワインヴィネガーのソースでお召し上がりいただけます。





■ THE GRAND 47について

「47」とは日本の都道府県の数。THE GRAND 47では期間ごとに日本全国を地域別にカテゴリー分け。その地域の名産、銘品、宮内庁御用達の食材などを使用し、メニューアップします。期間ごとにご利用いただくと、1年で日本全国の「美味しいもの」をお召し上がりいただけます。銀座にいなから日本各地のTop of Topのメニューを満喫できるレストランです。



店 名：THE GRAND 47 (THE GRAND GINZA内)
所 在 地：〒104-0061 東京都中央区銀座六丁目10番1号 GINZA SIX13階
電話番号：03-6280-6129
営業時間：ランチ11：00～16：00 (L.O. 14：30)
 ディナー17：00～22：30 (L.O. 21：00)
H P：http://www.grandginza.com/grand47/

THE
GRAND⁴⁷

■ 企業概要

バリューマネジメント株式会社は、「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物や街並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などへと利活用し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に15施設を運営しており、これまで再生させた施設は20か所を超えました。これまでの「日本文化を紡ぐ」というコンセプトを軸に事業を展開してきた実績が、「GINZA SIX」の伝統と革新の街・銀座から世界に日本の文化を発信するという想いに合致し、「GINZA SIX」オープン時より、館内最大面積を誇る「THE GRAND GINZA」を出店しています。

会 社 名：バリューマネジメント株式会社

設 立：2005年2月14日

代 表：代表取締役 他力野 淳

資 本 金：3,000万円

所 在 地：〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワー A 17階

電話番号：06-6371-2700(代表)

事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援
事業運営(ウェディング会場、宿泊施設の経営・運営)

H P：http://www.vmc.co.jp