

GINZA SIX 最上階で体験する夏の北海道

～海と大地を表現したフレンチフルコース～

期間：2018年8月1日（水）～9月30日（日）

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、2018年8月1日から9月30日までの2ヶ月間、夏の北海道をテーマにしたメニューを提供します。

全国各地、毎年夏になると必ずフェアが開かれるほど、海陸共に豊富な食材が採れる夏の北海道。その夏の北海道を愉しんでいただくため、海の幸をふんだんに使った「海の一皿」、大地の恵みをふんだんに使った「大地の一皿」、そして、海と大地の両方の良さを融合させた「大地と海の共演のお皿」を各コースにご用意しました。前菜からデザートまで、北海道から直送されてくる旬の食材をご堪能いただけます。

【メニュー一部概要】

【海のお皿】アミューズ

エゾバフンウニとピュアホワイトのマリアージュ 北海道産のいくら添え

国内最高峰と言われるバフンウニと甘みの強い真っ白なとうもろこし「ピュアホワイト」を掛け合わせた新感覚のアミューズです。北海道産のいくらを添え、辛みと甘みのバランスが絶妙な一品です。



【大地のお皿】お肉

高級サフォーク肉「プレ・サレ焼尻」の長時間低温ロースト**オリーブの大地にタイム風味のジュを添えて**

北海道の大自然の中で育った純粋なサフォーク肉は大変希少で、中でも焼尻島産のみに与えられたブランドが「プレ・サレ焼尻」です。低温で長時間ローストし、より柔らかく、しっとりと仕上げました。



【海と大地の共演のお皿】前菜

「美瑛」の風景をイメージしたテリーヌ 大地と海の共演

マコカレイ、ホタテの海の幸とブロッコリー・赤キャベツ・玉葱・ほうれん草などの大地の恵みをふんだんに使用し、丘の町と呼ばれる「美瑛」町の夏の風景をイメージしたテリーヌに仕上げました。



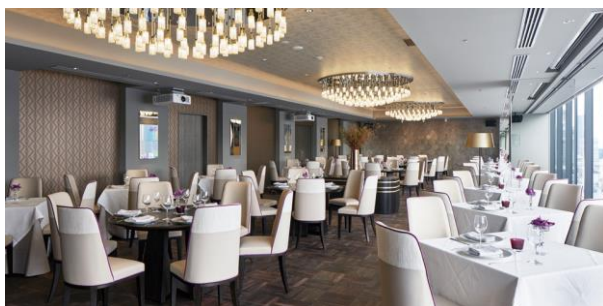
ランチ 3,800円～、ディナー 7,000円～ ※消費税、サービス料10%別途頂戴いたします

【本件に関するお問い合わせ先】

バリューマネジメント株式会社

広報担当：木村 真奈美 Tel 080-9129-5588 / press@vmc.co.jp

■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ライズ。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。銀座にしながら日本各地の 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) デイナー17:00~22:30 (L.O. 21:00)

HP : <http://www.grandginza.com/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・結婚式として利活用し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に13施設を運営しており、これまでに再生させた施設は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(ウエディング会場、宿泊施設の経営・運営)

HP : <http://www.vmc.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

バリューマネジメント株式会社

広報担当: 木村 真奈美 Tel 080-9129-5588 / press@vmc.co.jp