

～「伝統と革新のHOKURIKU」がテーマ～

ザ・グラン 銀座に冬の北陸を堪能する新メニューが登場！

【期間限定】 2018年12月1日（土）～1月31日（木）

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12月1日（土）～1月31日（木）の期間限定で北陸メニューを提供します。

北陸は加賀友禅や越中和紙などの伝統文化を重んじながらも、2015年に開通した北陸新幹線をきっかけに更に発展し続ける「伝統と革新」の地域です。「伝統（＝古き良きもの）と革新（新しいもの）」をうまく融合させる北陸を、豊富な北陸の冬の食材を使ってフレンチ技法で表現。フレンチでありながら、加賀五色をインスピレーションにした色使い、押し寿司をモチーフにした前菜など、北陸の伝統を新しい形で食に昇華させ、フルコースに仕立てました。

■冬の北陸メニュー（例）ディナー 7,000円コース



アミューズ

前菜1

前菜2

お魚

お肉

デザート

その他

- ・福井の冬 越のルビーの水ようかん 甘エビのタルタル オリーブオイルの雪
- ・北陸の伝統 押し寿司のインスピレーション ズワイガニと寒ブリ 野菜のキューブ
- ・「若狭フグ」を味わい尽くす一皿 白子 にこごり ナッツ風味のベニエ
- ・黒つくりで熟成させた鱈のポワレと白子のムニエル 太ネギのアラクレームと白ワインソース
- ・黒龍吟醸豚のロティ 赤ワインのソース 九頭竜マイタケのフリット はまな味噌を添えて
- ・3種よりお選びいただけます
- 北陸産の酒粕と柚子のチョコレートミルフィーユ
- ヘーゼルナッツとキャラメルのムース 富山の塩の香り
- 北陸の苺のパリパリタルト
- ・パン
- ・食後のお飲み物

■期間 : 2018年12月1日（土）～2018年1月31日（木）

■価格 : ランチ：3,800円～、ディナー：7,000円～

※消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします。

※クリスマス期間 12/22～25、正月期間 1/2～3のみ特別メニュー料金となります。

■ご利用時間：ランチ 11：00～16：00（L.O. 14：30）

ディナー 17：00～22：30（L.O. 21：00）

■THE GRAND GINZA（ザ・グラン 銀座）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) / ディナー 17:00~22:30 (L.O. 21:00)
HP : <http://www.grandginza.com/grand47/>
Instagram : @the_grand_ginza

■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、後世に残す事業を行っています。現在、関西を中心に16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(ウェディング会場、宿泊施設の経営・運営)
HP : <http://www.vmc.co.jp>

■本件問合せ先

バリューマネジメント株式会社 広報 木村真奈美
press@vmc.co.jp / 080-9129-5588