

～「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	・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
前菜1	・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
前菜2	・「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
お魚	・黒つくりで熟成させた鰯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
お肉	・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
デザート	・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
その他	・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ると、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か所を超えるました。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

■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