

日本47都道府県の春を、銀座で堪能。

春のいちばん食材を集めて、フレンチで楽しむ！

【THE GRAND 47 春メニュー期間】2019年3月1日（金）～5月31日（金）

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 GINZA（以下、ザ・グラン銀座）』（GINZA SIX内）にあるレストラン『THE GRAND 47（以下、ザ・グラン47）』は、2019年5月31日（金）までの3か月間、日本全国から集めた“春の旬の素材”を使った新しい春メニューを提供します。

3月のイチ押しの一皿とデザート



「北九州 藍の鱈のポワレ
合馬タケノコと山菜のタブレ フキノトウの揚げ玉」



「福岡県産あまおうと抹茶のバシュラン」

4月のイチ押しの一皿とデザート



「北海道産仔羊のロティとブレゼ
春野菜とジュのソース」



「栃木県産とちおとめとライチのムース
リュバープのコンポート添え」

5月のイチ押しの一皿とデザート



「カジキマグロのミキュイ
夏みかんの香りと焦がしバターソース
タスマニアマスタード添え」



「山口県産みかんのシブースト ブラッドオレンジのソルベ添え」

【春メニュー 販売価格】

ランチ : 3,800円、5,200円

ディナー : 7,000円、10,000円、12,000円

※全て、税・サービス料（10%）別

■ザ・グラン 47について



「47」とは日本の都道府県の数。THE GRAND 47では期間ごとに旬の食材、地域の名産、銘品などを使用し、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「旬の美味しいもの」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/>
 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・結婚式場として利活用し、後世に残す事業を行っています。現在、関西を中心に16カ所を運営し、これまでに再生させた施設は20カ所を超えました。これまでの「日本の文化を紡ぐ」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リーシング面積を誇る「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 : <https://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