

【報道関係者各位】

SRR-19-01



白良荘グランドホテル

2019年7月29日

白良荘グランドホテル開業90周年企画 第1弾！！
～白浜に生まれ、白浜で育ち90年。感謝の気持ちを込めて～

紀州の味覚を堪能する『90周年特別ご宿泊プラン』販売開始

ご利用期間 2019年9月1日(日)～2020年3月31日(火)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：須田貞則）が経営する、白良荘グランドホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：福井 信行）は、本年11月3日(日)に開業90年を迎えるにあたり、これまでの皆様のご愛顧に感謝の意を込めて『開業90周年企画』を2020年10月31日(土)まで開催いたします。



90周年記念特別料理 イメージ



白浜温泉 眺望の湯「潮風」

皆様の長年のご愛顧に感謝するとともに、これからも皆様に喜んでいただけるお宿、地域の魅力（紀州や白良浜、白浜温泉、味覚）を安心してお楽しみいただけるお宿でありつづけるという想いを込めて開催する『開業90周年企画』。その第1弾として、紀州・白浜の魅力を存分に堪能できる『90周年特別ご宿泊プラン』を2種類ご用意いたしました。

上質な味わいとコラーゲンが豊富でハタ科の最高級といわれている“クエ”や肉質が柔らかく、風味が良いのが特徴の“熊野牛”など紀州の味覚を存分にお楽しみいただく「～感謝を込めて～ 総料理長こだわりの記念料理プラン」や、ホテル前に広がる碧く美しい白良浜をイメージしたカクテルや白良鍋で、白浜をお得にご満喫いただく「～感謝を込めて～ オリジナルカクテル付&特別価格プラン／宴会席」をご用意。

是非この機会に、日本三古湯のひとつに数えられる白浜温泉でゆっくりとおくつろぎいただき、総料理長が腕をふるう地元の素材の旨みを活かした会席料理をお召し上がりください。

【報道関係お問い合わせ先】

白良荘グランドホテル

担当：西野 TEL:0739-43-0100 hanbaisirara@granvista.co.jp株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR： 榮井、林 TEL:03-5209-4149 FAX:03-5209-4145 info@granvista.co.jp

【白良荘グランドホテル】



昭和4年11月3日に開業。白良浜の砂浜まで徒歩30秒のシーサイドリゾートの宿です。2016年夏にリニューアルオープンし、オーシャンビューの白良浜を望める白浜温泉の露天風呂が大変人気です。

近年では、AIコンシェルジュの導入や浴衣で白浜観光を楽しめる浴衣レンタルを実施。縁日(スーパーボール・射的)などご家族で遊べる多彩な内容をご用意しており、大切なご友人やご家族とゆっくりおくつろぎいただけます。

感謝の気持ちを込めてお届けする開業90周年企画 第1弾! 『90周年特別ご宿泊プラン』 概要

URL : <http://www.shiraraso.co.jp/infomation/detail1274.html>

ご利用可能期間 : 2019年9月1日(日) ~ 2020年3月31日(火)

白良荘グランドホテル公式サイト: <http://www.shiraraso.co.jp/>

ご予約・お問い合わせ : 0739-43-0100

■ ~感謝を込めて~ 総料理長こだわりの記念料理プラン (夕食、朝食、オリジナルカクテル付)

~紀州の味覚をふんだんに使用した夕食やオーシャンビューの温泉を存分にお楽しみいただきます~

価格 : オーシャンビュー和室10畳 (2名1室利用時) 1名様 16,740円(税サ込)~

【夕食】「90周年記念特別料理」

クエや熊野牛、紀州うめどりなど紀州の味覚を食す会席料理。昭和4年開業時から板長の心意気を受け継ぎ、紀の国和歌山の食材を盛り込んだお料理です。

~ お品書き一例 ~

- ・食前酒 紀州梅酒
- ・前 菜 旬菜盛合せ
- ・台 物 クエちり鍋
- ・座付椀 紀州うめどりと秋茸土瓶蒸し
- ・お凌ぎ 紀州鯛おし寿司
- ・造 里 本日の3種盛り
(勝浦鮪、間八重ね造り、烏賊波造り)
- ・焼 物 熊野牛陶板焼き
- ・止 酢 海の宝石(鮑、帆立、鮭卵)
- ・食 事 クエ雑炊 / 香の物 盛り合わせ / 水菓子 季節のデザート



クエちり鍋 イメージ



熊野牛陶板焼き イメージ

【朝食】 海の幸や野菜を中心とした和朝食。紀州梅を使用した「紀州梅粥」もお召し上がりいただけます。

■ ~感謝を込めて~ オリジナルカクテル付&特別価格プラン/咲会席 (夕食、朝食、オリジナルカクテル付)

~ 白良浜をイメージしたカクテルや名物「白良鍋」などの白浜の美しさをご堪能いただけます ~

価格 : オーシャンビュー和室10畳 (2名1室利用時) 1名様 12,850円(税サ込)~

【報道関係お問い合わせ先】

白良荘グランドホテル

担当:西野 TEL:0739-43-0100 hanbaisirara@granvista.co.jp

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR : 榮井、林 TEL:03-5209-4149 FAX:03-5209-4145 info@granvista.co.jp

【夕食】「咲会席」

ホテルの目の前に広がる白良浜の白い砂をイメージした「白良鍋」。白良鍋は白味噌、牛乳がベースのお出汁に魚介の旨味を加えた人気のお料理です。

～ お品書き一例 ～

- ・食前酒 紀州梅酒
- ・前 菜 楽味盛り
- ・台の物 白良鍋
- ・造 里 本日の三種盛り
- ・蓋 物 季節の彩り饅頭
- ・仲 皿 イセエビ料理 ※イセエビは外国産を使用
- ・鉢 皿 牛肉陶板焼き
- ・強 肴 茶碗蒸し
- ・御 飯 / 留 碗 / 香の物 / 水菓子 季節のデザート

【朝食】海の幸や野菜を中心とした和朝食。紀州梅を使用した「紀州梅粥」もお召し上がりいただけます。

■ 90 周年オリジナルカクテル

90 周年オリジナルカクテルは 2 種類よりお選びいただけます。



オリジナルカクテル

「90 周年白浜ブルー」(写真左)

碧く透き通る白浜の海をイメージしたカクテル。

白良浜に近く、爽快な碧い海と白砂の眺望に、90 年間多くのお客様より感動の声をいただきました。

この海の恵みに感謝を込めて作ったカクテルです。

「メモリアルフュージョン」(写真右)

地元南紀の地で育った青梅の甘露煮と梅酒をさっぱりとしたスパークリングワインとあわせたカクテル。

90 年間この地で酸いも甘いも経験し、今一度これからもお客様に、地域に、喜んでいただける宿であり続けるといふ思いを込めました。



総料理長 藤井 修一(ふじい しゅういち)

テレビ番組「料理の鉄人」やラジオに多く出演。章月グランドホテル(北海道)で総料理長を勤めた後、2017 年、白良荘グランドホテルの総料理長に就任。

磨きあげた料理の腕だけでなく、お品書きを直筆で作成するなど、お客様がお食事をする時間・空間におもてなしの心を注ぎます。

【報道関係お問い合わせ先】

白良荘グランドホテル

担当:西野 TEL:0739-43-0100 hanbaisirara@granvista.co.jp

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR : 榮井、林 TEL:03-5209-4149 FAX:03-5209-4145 info@granvista.co.jp

■白良荘グランドホテル 概要

名 称 : 白良荘グランドホテル
 所 在 地 : 〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町868
 電 話 : 0739-43-0100
 開 業 : 1929年
 構 造 : 地上6階 客室数:100室・480名
 U R L : <http://www.shiraraso.co.jp/>
 Facebook : <https://www.facebook.com/shiraraso>



白良荘グランドホテルは、白良浜の砂浜まで徒歩30秒の場所に位置し、オーシャンビューのロケーションが特長。2016年夏にリニューアルオープンし新しく生まれ変わった開放感のある露天風呂からは、壮大な海と白良浜の美しい景色を存分に味わうことができます。日本三古湯のひとつである白浜温泉の湯と四季折々の海の恵みを活かした創作料理を心ゆくまでご堪能ください。

■グランビスタ ホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
 所在地: 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
 創立: 1958 年 8 月 27 日 資本金: 1 億円
 代表取締役社長: 須田 貞則
 TEL: 03-5209-4121 (代表)
 URL: <http://www.granvista.co.jp/>
 Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
 地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) ホテルインターゲート京都 四条新町
 ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島 ホテルインターゲート金沢 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル
 白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72 佐野ハイウェイレストラン
 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【報道関係お問い合わせ先】

白良荘グランドホテル 担当: 西野 TEL: 0739-43-0100 hanbaisirara@granvista.co.jp
 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR : 榮井、林 TEL: 03-5209-4149 FAX: 03-5209-4145 info@granvista.co.jp