

宇都宮グランドホテル内和食レストランが献立を一新し 「日本料理 かりん-中村味噌店-」として再スタート

二十四節気では夏至にあたる7月4日(土)、宇都宮グランドホテル内レストラン「日本料理 かりん」は献立を一新し「日本料理 かりん-中村味噌店-」として再スタートいたします。

当ホテルの前身であり、創業百三十余年の歴史を持つ「中村味噌店」が守り通したこだわりの精神を、総料理長齋藤章雄(さいとうあきお)が新店舗の献立に吹き込みました。

オリジナルのみそ床でほどよい塩梅にねかせた肉や魚の「みそ漬け」をはじめ、地産の食材を中心に展開する献立には、日本人が古来より慣れ親しみ、今日、世界の舞台で「奇跡の調味料」と讃えられる「みそ」の魅力を気軽にお楽しみいただける内容です。

お昼の献立は主菜と副菜がバランスよく構成された各種「一汁三菜」膳を中心に、女性のお集まりやちょっとしたお祝いの席にもおすすめな「九彩弁当」。

夜の献立は、日本酒にぴったりな酒の肴も取り揃え、新しいみその風味と一緒に夕餉のひととき楽しんでいただくことができます。もちろん季節ごとに美味しい魚や肉、そして野菜をふんだんに取り入れ、お子様向けの一膳メニューやコース、ご家族全員でお楽しみいただける「しゃぶしゃぶコース」など、みその新しい魅力をお伝えするメニューをご用意し、皆様のご来店をお待ち申し上げております。



かりん-中村味噌店-

無休

昼)11:30-15:00(LO14:30)

夜)17:00-21:00(LO20:30)

ホール 18 席・座敷最大 25 名



【宇都宮グランドホテル】

Tel:028-635-2111(代) Fax:028-633-3666

HP:<http://www.utsunomiya-grandhotel.co.jp/> E-mail:front@utsunomiya-grandhotel.co.jp

【プレスリリースの内容・取材に関してのお問い合わせ】

広報企画室(福田)

Tel:028-635-2117 Fax:028-633-3666 E-mail:marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp