

報道関係各位

2017年6月19日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

ホテルグランバツハ合同企画
ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド 誕生1周年記念
特別宿泊プランを発売

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント(本社:東京都新宿区 代表取締役社長:落合 順)が運営するホテルグランバツハ熱海クレッシェンド(静岡県熱海市 総支配人:佐藤 敏浩)は、7月の誕生1周年を記念し、特別宿泊プランを販売いたします。

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンドは、昨年7月21日に現ホテルにリブランドしオープンいたしました。熱海市内の高台に建つ16室のスマールラグジュアリーホテルは、J.S.バツハの音楽の世界のように静謐(せいひつ)で洗練された設えと心地良いおもてなし、見事な眺望と天然温泉、健康に配慮した創造性豊かなお食事で、大人のための優雅な寛ぎの休日をご提案いたします。

周年の感謝の気持ちを込めた誕生1周年記念の特別宿泊プランの料金は、お一人様29,000円から(消費税込)。地元の季節の食材を使ったフレンチのフルコースディナーと朝食が付き、熱海のベストシーズンをお値打ちなプライスでお楽しみいただけます。伊豆・熱海の食文化を代表する新鮮な海の幸をふんだんに用いた極上ディナーコースへのアップグレードプラン(お一人様39,800円から、消費税込)もご用意しています。ご予約期間は本日6月19日(月)から7月21日(金)まで。ご宿泊は9月30日(土)まで可能です。

また、同じ「ホテルグランバツハ」ブランドのホテルグランバツハ京都セレクトでも、熱海の1周年を祝う合同企画として、1日5室限定で1泊1室ジャスト10,000円(室料のみ、1~2名同料金、消費税込)の特別宿泊プランを販売します。夏休み期間の京都でこの価格は見逃せません。予約、宿泊の期間は熱海と同じです。

さらに、同企画の一環として、ホテルグランバツハ熱海クレッシェンドでは、9月5日(火)の夜に、ウィーン・フィルハーモニー管弦楽団およびウィーン国立歌劇場管弦楽団の首席チェロ奏者であるタマーシュ・ヴァルガ氏を招聘し、コンサート&ディナーを開催いたします。音楽、美食、夜景の特別な一夜の詳細は、後日発表いたします。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 グリーンハウス <http://www.greenhouse.co.jp>
広報室 / 担当:福田 TEL: 03-3379-1249 e-mail: fukudata@greenhouse.co.jp
〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17階

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント <http://www.ghm.co.jp>
セールス&マーケティング部 / 担当:中嶋
TEL:03-3379-1193(代表) e-mail: nakajimaer@greenhouse.co.jp

宿泊プランのご予約・お問合せ先

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド <http://www.grandbach.com/atami/>
TEL: 0557-82-1717(代表)

ホテルグランバツハ京都セレクト <http://www.grandbach.com/kyoto/>
TEL: 075-221-2211(代表)

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド 誕生1周年記念 特別宿泊プラン

【予約期間】 2017年6月19日(月)～7月21日(金)

【宿泊日】 2017年6月19日(火)～9月30日(土) *一部除外日あり

《ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド》

〒413-0002 静岡県熱海市伊豆山 1048-4



ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド 客室の一例(露天風呂付客室)

【料金】 1室2名様

1名様 ご1泊料金 / 夕・朝食付 / 消費税込		◆ディナーアップグレードプラン
ビューバス付客室(広さ 50 m ²)	29,000 円～	39,800 円～
露天風呂付客室(広さ 50 m ²)	39,000 円～	49,800 円～
森の見えるお風呂付客室(広さ 76 m ²)	49,000 円～	59,800 円～

*チェックイン 15時 / チェックアウト 11時

*当日ご宿泊の場合は、11時までのご予約が必要です。ディナーアップグレードプランのご予約受付は、ご宿泊の3日前の18時までとなります。

*以下の日にちは、上記料金の6,000円(消費税込)を加算させていただきます。

6月 = 6/24(土)

7月 = 7/1(土)、8(土)、15(土)、22(土)、29(土)

8月 = 8/5(土)、8(火)、11(金)、12(土)、18(金)、19(土)、20(日)、26(土)

9月 = 9/2(土)、9(土)、16(土)、17(日)、18(月・祝)、23(土・祝)、30(土)

*ホテルグランバツハ熱海クレッシェンドでは、12歳以下のお客様のご宿泊は承っておりません。

【夕食】

熱海や伊豆産の季節の食材を数多く取り入れた、全8品のフレンチフルコースです。

～“1st Anniversary Menu”～

《8月末までご提供のメニューです。食材の入荷状況により予告なく変更の場合もございます》

熱海から一口の贈り物

“夕暮れと共に” 函南ブランド 三島馬鈴薯の冷たいスープと旨味ジュレ“パリスワール”

“夏富士” 相模湾 穴子の白焼き 下田クレスンの蓼酢ヴィネグレット

“天城の清涼” 伊豆の活魚・山葵マッシュ・夏大根

“海の菜園” シェフが仕入れた相模・駿河の白身魚 潮煮 a la Crescendo

“夏の潮” 伊勢海老と鮑の備長炭焼き

“歌姫に捧げたデザート” ピーチ メルバ - 奥熱海 2017

チラックス効果 ヴェルヴェーヌ香る 三島天然蜂蜜のアイスクリーム

“幸せの玉手箱”

ロンネフェルトティー・コーヒー・カプチーノ 又は 静岡紅茶・静岡茶

◆【ディナーアップグレード】オーケストラディナーメニュー Les richesses de la mer ～海の恵み～

*ご宿泊料金 1名様 39,800円～(消費税込)

伊豆・熱海の食文化を構成する数々の食材。6年物の栄螺(さざえ)、海老、黒鮑、季節のお魚など、豊かな自然に囲まれた伊豆・熱海のこの場所で食材を集め、組み合わせを考えながら、調理技法、調味料を選びます。まさに一期一会のハーモニー、その日その瞬間の“オーケストラ”メニューです。

～ オーケストラを構成する伊豆・熱海の食材について ～

熱海からの一口の贈り物

ポアソン クリュ

6年物 栄螺

島寿司

黒鮑

海老

シェフが仕入れた季節のお魚 又は

(肉料理をお好みの方に)

厳選黒毛和牛 静岡育ち牛フィレ肉の備長炭焼

クレームダンジュ

幸せの玉手箱

ロンネフェルトティー・コーヒー・カプチーノ 又は

静岡紅茶・静岡茶



オーケストラディナーメニュー

Les richesses de la mer ～海の恵み～ 食材イメージ

GRANDBACH
C R E S C E N D O
ATAMI

【朝食】

近郊産の新鮮な野菜をはじめ地域由来の食材を用いた朝食は、管理栄養士の指導により約500kcal(オプションを含まない基本セット)に計算された、ナチュラルで身体への配慮が行き届いた食事です。身体を優しく目覚めさせるヴィネガードリンク、新鮮な生乳で作られたヨーグルト、フレッシュなサラダ、調理法を選べる卵料理と、低カロリーでもご満足いただけます。

【予約】 ホテルホームページよりご予約いただけます。 <https://goo.gl/g8iE4k>

【当宿泊プランに関するお問合せ】

ホテルグランバッチ熱海クレッシェンド TEL: 0557-82-1717

《ホテルグランバッチ京都セレクト》

〒600-8004 京都府京都市下京区四条通寺町西入奈良物町 363 番地

【料金】 1室2名様まで

1名様または2名様 ご1泊料金 / 素泊まり / 消費税込	
1日5室限定	10,000円

*チェックイン 14時 / チェックアウト 11時

*1名様でご利用の場合も2名様でも同料金です。

【予約】 ホテルホームページよりご予約いただけます。

<https://goo.gl/wjxLfU>

【当宿泊プランに関するお問合せ】

ホテルグランバッチ京都セレクト TEL: 075-221-2211

GRANDBACH
S E L E C T
KYOTO



ホテルグランバッチ京都セレクト
外観

###

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンドについて

2016年7月21日にリブランドオープン(旧「オーベルジュ Den ナチュレ」)。熱海市の高台、標高 361 メートルに建つ、全 16 室のスマールラグジュアリーホテルです。相模湾や熱海市街を見下ろす雄大な景色と、源泉掛け流し温泉を引いた全室 50 m²以上の広い客室、地元産の旬の食材を用いた料理が自慢。特に「食」は、素材や味へのこだわりのみならず、ディナーコースおよび朝食ともに管理栄養士が監修し、カロリーや栄養バランスにも配慮したメニューをご提供しています。ホテル名の「クレッシェンド」は音楽用語で『だんだん強く、最高潮』の意味で、「ホテルグランバツハ」シリーズの最上級・ラグジュアリーラインであることを示しています。



ウェブサイト <http://www.grandbach.com/atami/>

ホテルグランバツハ京都セレクトについて

2014年4月14日開業。京都有数の繁華街「四条河原町」にある、客室数 120 室の宿泊主体型ホテルです。京のはんなりとした趣が漂い、音楽にちなんだモチーフが随所に配された上品な印象の館内、管理栄養士監修の健康的な朝食や、夜のお茶漬け無料サービスなど、快適さと心配りのあるサービスがお客様より高い評価を得ています。世界的な旅とグルメのガイドブック「ミシュランガイド」では 2015 年版より 3 年連続でバビロンマークを獲得いたしました。

旧ホテル名は「ホテルグランバツハ京都」。2017年4月1日に現ホテル名に変更。

ウェブサイト <http://www.grandbach.com/kyoto/>

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメントについて

コントラクトフードサービス事業大手で、グループで外食事業を手掛ける「株式会社グリーンハウス」の 100%出資子会社。2000年4月にホテルマネジメント専門会社「株式会社グリーン・ホテル・マネジメント」として設立(2006年に株式会社グリーンホスピタリティーマネジメントに社名変更)以来、公共施設からビジネスホテル、シティホテル、リゾートホテルまで、全国各地の宿泊施設の運営に携わっています。(2017年6月1日現在、全国 23 か所)

オリジナルホテルブランド「ホテルグランバツハ」は現在、熱海と京都で展開。

詳しくはウェブサイトをご覧ください。 <http://www.ghm.co.jp>

グリーンハウスグループについて

グリーンハウスグループは、食を通じた健康貢献企業をめざし、コントラクトフードサービス事業、レストラン・デリカ事業、ホテルマネジメント事業など、食とホスピタリティに関連した様々な事業を展開しています。

ウェブサイト <http://www.greenhouse.co.jp>