

## 7/16(水) 限定企画 ホテルグレイスリー銀座 第5回 高知県沖ノ島 籠漁を楽しむ会を開催

藤田観光株式会社が運営するホテルグレイスリー銀座(東京、総支配人:今成 俊克)では、2014年7月16日(水)に、第5回「高知県沖ノ島 籠漁を楽しむ会」を開催致します。

当ホテルは、昨年9月より高知県沖ノ島で行われる『籠漁』の籠のオーナーとなりました。本企画では同漁で水揚げされた天然魚を使用した料理をお楽しみいただけます。昨年12月に開催した第4回目では、50kg・12種類の魚が届き、イタリア料理ではあまり馴染みの無い「アカヤガラ」などをご提供しました。

年初より海水温度が低く思う様に漁が出来ず、本企画をお休みしていましたが、海水温度の上昇に伴う魚の活性化に併せ再開する事となりました。水揚げされる魚の種類は不明ですが、当ホテルのシェフが材料に合わせた創作料理をご提供いたします。

7/16(水)限定の企画です。是非この機会にこの会でしか味わえない料理をご堪能ください。

### 【ホテルグレイスリー銀座 高知県沖ノ島 籠漁を楽しむ会 概要】

開催期日: 2014年7月16日(水) 18:30~

会場: ホテルグレイスリー3階 レストラン「ボンサルーテ」

料金: 7,000円(税込み)  
料理・飲み物(フリードリンク付)

定員: 30名

ご予約・お問い合わせ: 03-6858-1030

要予約 2名様からお申し込みいただけます。

定員に達した段階で受け付け終了とさせていただきます。



高知県沖ノ島の伝統漁『籠漁』



口が長いのが特徴の「アカヤガラ」



天然魚の出汁たっぷりのスープ(料理例)

### 取材に関するお問い合わせ先

〒104-0061 東京都中央区銀座7-10-1

ホテルグレイスリー銀座 営業企画担当

野口 達毅 / 小島 亜紗子

TEL: 03-6686-1000 / FAX: 03-6858-1020