



2022年7月5日
西日本旅客鉄道株式会社
ホテルグランヴィア広島

瀬戸の小箱～新バージョンが登場！！ 観光列車「etSETOra（エトセトラ）」スイーツ&セイボリーを 期間限定で販売します

2020年秋の運行開始以来、多くのお客様に大変ご好評をいただいております観光列車「etSETOra（エトセトラ）」にて、この度、新たな事前予約品を、期間限定で販売しますのでお知らせいたします。ぜひこの機会に、列車に乗って流れる車窓と共に
お楽しみください。

1. 新たに往路でご予約いただける商品について（要事前予約） ※期間限定

瀬戸の小箱 ～ スイーツ & セイボリー ～



■提供期間：8月5日～2023年3月31日迄

■製造者：ホテルグランヴィア広島

■内容物：スイーツ

○瀬戸内レモンティラミス

○広島県産アオハタリンゴジャムのショートケーキ

○ベリーとチーズのタルト

セイボリー

○魚介類のマリネ 瀬戸内レモンドレッシング

○世羅のたまごとトリュフのキッシュ

○牡蠣醤油風味の和牛ローストビーフと
コンソメジュレ 広島産キノコ添え

■価格：3,500円（税込）

<監修シェフからのメッセージ>

ホテルグランヴィア広島より提案する「瀬戸の小箱」は、エトセトラご乗車の方に喜んでいただけるよう、「広島」や「瀬戸内」の食材を使用したパティシエとシェフ渾身のスイーツ3種、セイボリー3種の全6種類を詰め込んでいます。車窓からの美しい海岸線を眺めながら食していただく優雅な列車の旅をお楽しみください。

<監修 ホテルグランヴィア広島総料理長：塩貝 龍太>

2022年6月ホテルグランヴィア広島総料理長に就任。地元の食材を使って日本から世界に発信するフランス料理をテーマにメニューを考案し続けている。第25回世界料理オリンピック 銀メダルをはじめ、多数の国内外のシェフコンクール受賞歴を持つ。グランヴィアを代表する若手シェフの一人。

<ホテルグランヴィア広島の紹介>

2022年7月に開業35周年を迎えたホテルグランヴィア広島は、JR広島駅直結、広島の玄関口にたたずむ都会のオアシスです。観光にもビジネスにも絶好のロケーションで、ゆったり快適なプライベートタイムをご提供しています。

・上記スイーツは「setowa」からのお申込みとなります。

※web（スマートフォンのみ）または、スマートフォン専用アプリからのお申し込みとなります。「setowa」についてはせとうち観光ナビ「setowa」をご覧ください。

・ご乗車の**4日前までの事前予約**となります。**（※お申込みは7月5日（火）より可能となります。）** etSETOra 用に、ご注文いただいた分だけ特別に製造しています。

・記載の写真はイメージです。細部については実物と異なる場合がございます。

・季節・仕入状況により内容に変更がある場合がございます。