

2016年8月8日

【秋季限定】9/1～10/31 ニューヨークカフェにて開催 切り立ての生ハムとワインで楽しむ「オータムディナーbuffet」

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 総支配人:藤井育郎)は、2016年9月1日(木)～10月31日(月)の期間、1階「ニューヨークカフェ」にて、秋季限定で『切り立ての生ハムとワインで楽しむ「オータムディナーbuffet」』(食べ飲み放題 大人 日～木:4,500円 金・土・祝前日:5,000円/税・サービス料込 ※子ども料金有)を開催いたします。

ホテル総料理長が厳選したイタリア産の生ハムと、秋の味覚をたっぷり使ったメニューをワインとともにお楽しみいただける、スペシャルディナーbuffetを開催いたします。その場で専用スライサーを使って極薄にカットする生ハムは、切り立ての香ばしい薫りと、とろけるようなおいしさを味わっていただけます。フリードリンクには、ワインショップ「エノテカ」がセレクトした、生ハムと相性のよいイタリア産ワインを豊富に取り揃えるほか、ワインベースのカクテルやソフトドリンクを提供いたします。

20:30からは日替わりで地元トップアーティストによるミュージックライブも開催。スタイリッシュな空間に生演奏の音が広がり、おいしいひとときに華を添えます。

この秋はぜひご家族・ご友人と、切り立てならではのふわふわの生ハムとこだわりのセレクトワインをお楽しみください。

ニューヨークカフェ

切り立ての生ハムとワインで楽しむ「オータムディナーbuffet」

- 期 間：2016年9月1日(木)～10月31日(月) ※要予約
- 時 間：18:00～20:30 (L.O) 食べ・飲み放題 ※21:00よりBAR営業
- 場 所：1階 ニューヨークカフェ
- 料 金：大人 日～木 4,500円 金・土・祝前日 5,000円
中高生 2,600円/小学生1,900円/幼児(4～6歳)1,000円
※3歳以下無料 ※食べ放題のみの料金有 ※税・サービス料込

■フードメニュー

[スタンドクッキング]イタリア産生ハム(オリーブオイル/生野菜/チーズ と一緒に)

戻り鰹の炭火焼き サラダ仕立て 和風ドレッシング/牛すじのディジョン風味煮込み
炙り秋刀魚の燻製 ポテトサラダ添え/焼き茄子 香草風味ドレッシングで
秋キノコと野菜のスープ/秋刀魚の燻製 ミルフィーユ仕立て バルサミコソース
秋野菜とソーセージの盛り合わせ/ローストポークのプレゼ さつま芋のソースで
豆乳風味の魚介類のフリカッセ/鶏もも肉のベルシヤード焼き シュブレームソースで
チーズとカナッペ/サラダバー/パン/秋のデザート盛り合わせ&アイスクリーム ほか

■ドリンクメニュー(フリードリンク)

スパークリングワイン:エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ブリュット・スペシャル/エスパス・オブ・リマリ・ロゼ
白ワイン:カプスラ・ヴィオラ・ピアンコ/コルテ・ジャーラ・ソアヴェ/カンボグランド・オルヴィエート・クラシコ
赤ワイン:コルテ・ジャーラ・ヴァルポリチェッラ/フィキモリ/レ・マエストレッラ/サバツィオ・ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ
ロゼワイン:サンタ・クリスティーナ・ロザート
瓶ビール/カクテル/ソフトドリンク各種

■協 力: エノテカ株式会社

ご予約・お問合せは ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直) ※WEB予約有

※オータムディナーbuffet宿泊プランもご用意しております。詳しくは宿泊予約(tel.082-240-7122)までお問い合わせください。
※お支払いはご来店時、前会計でお願い致します。※メニューは仕入れや時期によって多少変更になる場合がございます。



切り立ての生ハム

本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。