

2016年1月28日

高層階のお席でプレミアム苺を使用した和スイーツを楽しめる

かんみどころ
[平日限定]3月16日～4月28日、甘味処みつき 春期限定オープン

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:森山真也)では、2016年3月16日(水)から4月28日(木)の期間、22F 日本料理みつきにて、高層階ならではの眺めの良いお席で苺を使った和のスイーツ(700円～)をお楽しみいただける、「甘味処みつき」を平日限定でオープンいたします。

2013年より、春・夏・秋にそれぞれ2か月間限定で開催し、ご好評をいただいている「甘味処みつき」。今春はメニューを一新してオープンいたします。今回新たにご用意するのは、新鮮な苺を使用したミルクィな甘さの自家製アイスクリームを求肥でくるみ、爽やかな味わいの苺餡、甘酸っぱいベリームースといった異なる苺のおいしさを白玉や大豆のグラノーラ、抹茶ゼリーとともに重ねた「いちごパフェ」、苺のアイスクリームとムースの周りに抹茶のパウンドケーキやわらびもち、白玉といった和のおいしさを少しずつ盛りつけ、お好みでかけていただける黒みつが奥行きのある味わいを添える「いちごクリームあんみつ」、ふわふわの食感と苺ソースを加えた淡い色の生クリームが春らしい「いちごシフォンケーキ」の3種。いずれも、その実いっぱい甘さが詰まったプレミアム苺を一粒ずつ飾った、特別なデザートに仕上がりました。

甘味処のオープン期間には、桜も開花を迎えます。高層階のお席からは、広島の代表的な桜の名所・比治山の桜をご覧いただけます。ランチ後のデザートや、お花見後のご休憩、ご友人との語らいの場としてご利用いただき、春の和スイーツで過ごす、ゆったりとした寛ぎの時間をお楽しみください。

甘味処みつき 春期限定オープン

■期 間: 2016年3月16日(水)～4月28日(木)の期間、平日限定で開催

■時 間: 14:00～17:00(16:00L.O)

■場 所: 22F 日本料理 みつき

■MENU: いちごパフェ	1,000円
いちごクリームあんみつ	900円
いちごシフォンケーキ	700円

* 料金は全て税・サービス料込



いちごパフェ いちごシフォンケーキ(上段)
いちごあんみつ(下段)

ご予約・お問い合わせは 日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)

営業時間: ランチ 11:30～14:00L.O/甘味処 14:00～16:00L.O/ディナー 17:30～21:30L.O

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。