



2016年1月12日

プレミアム苺とスパークリングワインが付いた、苺づくしのスペシャルフェア

## ストロベリーデザートbuffe

3月10日～3月31日の期間、平日限定で開催

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10日(木)から3月31日(木)の期間、平日限定で、1Fニューヨークカフェにて、ストロベリーデザートbuffeを開催いたします(大人2,800円・小学生2,000円・幼児1,000円 \*税・サービス料込)。

当ホテルのシェフパティシエ・岡によるオリジナルストロベリースイーツを、buffe形式でお楽しみいただける、1日60名様限定のスペシャルフェア。今回は特別に、その日入荷したばかりの新鮮なプレミアム苺をひとつ、スパークリングワインとともにお付けします。直径約6cmほどの大粒の苺を味わっていただいた後は、“さがほのか”と“あまおう”をメインに使用した、20種類のデザートをお召し上がりいただけます。フレッシュな苺のおいしさが広がる自家製アイスクリームが絶妙な「ストロベリーパフェ」や、サクサクした食感のパイ生地と苺クリームをサンドした「苺のリーフパイ」、白玉と苺の餡子が好相性の「苺ミルク白玉」、卵と生クリームを染み込ませてふんわり焼き上げたフレンチトーストに苺のソースをたっぷりかけた「苺のプリオッシュフレンチトースト」など、苺の魅力を様々な引き出したデザートをご堪能いただけます。その他、buffeではストロベリーティーやカフェラテ等のドリンク、デザートのお口直しとしても楽しめるサラダやパスタもご用意いたします。

春の宝石を余すことなく楽しめる、ホテルパティシエ特製ストロベリースイーツを、心ゆくまでご堪能ください。毎年ご好評をいただいている人気のデザートbuffeですので、お早めのご予約をおすすめいたします。

### ストロベリーデザートbuffe ※1日60名様限定・要予約

■期 間: 2016年3月10日(木)～3月31日(木)の期間、平日限定

■時 間: 15:00～16:30 L.O

※デザートbuffe期間中、ランチ営業は14:30まで(L.O14:00)

■場 所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料 金: 大人 2,800円

小学生 2,000円

幼児(4歳～6歳) 1,000円

\*ドリンクバー付 \*料金は全て税・サービス料込 \*3歳以下無料

■MENU: ストロベリーパフェ/苺のリーフパイ/苺サンドウィッチ

苺マカロン/苺のスフレチーズ/苺のブルドネージュ/苺タルト

ドライ苺のチョコレート/苺ロールケーキ/苺ブランマンジェ など20種類



image photo

ご予約・お問い合わせは レストラン&バー ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)

シェフパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡の「Jacques」で修行、「vis a vis」のシェフを経て、2006年、オリエンタルホテル広島オープニングのためベストリーシェフとして来広、現在に至る。



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。