

2012 春の4ホテル合同グルメイベント
HOTELを歩いて

4ホテルのシェフが地産地消のメニューで
おもてないたします。4ホテルを歩いて回るスタンプラリーで
素敵なプレゼントもご用意いたします。

MARO

回ろう

Mitsui Garden Hotel Hiroshima
三井ガーデンホテル広島



Ana Crowne Plaza Hiroshima
ANAクラウンプラザホテル広島



Rihga Royal Hotel Hiroshima
リーガロイヤルホテル広島



Oriental Hotel Hiroshima
オリエンタルホテル広島



2012.2.1 wed ~ 3.31 sat

4ホテル共通料金
ランチ 2,000円 ディナー 4,000円

※料金は税金・サービス料を含みます。
※各種割引はできませんのでご了承ください。

HOTELを歩いて MARO 回ろう スタンプラリー

2月1日(水)~3月31日(土)の期間中、
4ホテルでMARO特別メニューをお召し上がりいただいた方に
ランチ1ポイント、ディナー2ポイントのスタンプを押印します。
計5ポイント貯められた方には2,000円分の「ランチ券」1枚を、
または10ポイント貯められた方には4,000円分の「ディナー券」1枚を
その場でもちろんプレゼントいたします。



MAROに関するお問合せは、各ホテルのレストランまでどうぞ。

さらに
抽選で豪華
プレゼント

スタンプラリー5ポイント以上達成者の中より抽選で
《ペアご宿泊券 4名様》《ホテル賞 8名様》を
プレゼントいたします。何が当たるかは楽しみに。

MAROことば
キーワード賞

4ホテルをまわって4文字の「ことばキーワード」を見事当てた方の中から
抽選で1名様に4ホテルの中から好きなホテルの
『デラックスルームご宿泊券』をプレゼント!

※プレゼントのご当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

三井ガーデンホテル広島

〒730-0037 広島市中区中町9-12 Tel.082-240-1131(代)
http://www.gardenhotels.co.jp/hiroshima



25F スカイレストラン
コフレール
Tel.082-240-1125
■ランチ 11:30~14:30(L.O.13:30)

Lunch ランチメニュー

- ・小さいオードブルの盛り合わせ
- ・冬根野菜のスープ
- ・瀬戸内産スズキのソテー
- ・フランス産ムール貝のナージュ
- ・仔牛のカツレツ・ウィーン風と挽肉のキャベツのミルフィーユ
- ・マロンクリームブリュレ
- ・コーヒーパン

※内容は2週間毎に変わります。上記は1月のメニューです。



25F スカイレストラン
コフレール
Tel.082-240-1125
■ディナー 17:00~22:00(L.O.20:30)

Dinner ディナーメニュー

- ・小さいオードブルの盛り合わせ
- ・フォアグライスクリム、ラ・フランスとローズウォーターの香り
- ・伝統の牛チールのグラタンスープ
- ・真鯛ポアレ、ふぐの白子と車海老のフラン
- ・莓のミルフィーユとマロンアイスクリーム
- ・コーヒーパン

※内容は月替わりです。上記は1月のメニューです。

ANAクラウンプラザホテル広島

〒730-0037 広島市中区中町7-20 Tel.082-241-1111(代)
http://www.anacrownplaza-hiroshima.jp



5F 中国料理
桃李
Tel.082-241-1118
■ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)

Lunch ランチメニュー

- ・沙律・ランチスープ
- ・サラダオードブル・本日のスープ
- ・広島菜炒紅菜肉絲
- ・もみじ豚と広島菜のオイスター炒め
- ・蒸点心二種
- ・蒸し点心二種
- ・観音葱炒滑蛋蝦仁
- ・観音葱と芝エビの世羅卵とじ
- ・雑魚炒飯
- ・じゃこチャーハン
- ・大長桔冰淇淋
- ・大長みかんのシャーベット



5F 日本料理
雲海
Tel.082-241-1117
■ディナー 17:00~21:30(L.O.21:00)

Dinner ディナーメニュー

- ・前菜 季節の肴盛り合わせ
- ・刺身 鯛薄作り
- ・温物 牡蠣みぞれ煮
- ・揚物 穴子葱巻揚げ 小鯛 山菜
- ・留柳 梅焼仕立て
- ・食事 ちりめんジャコ入り広島菜漬巻
- ・水物 大長みかんシャーベット・いちご

※内容は月替わりです。上記は2月のメニューです。

リーガロイヤルホテル広島

〒730-0011 広島市中区基町6-78 Tel.082-502-1121(代)
http://www.rihga-hiroshima.co.jp



6F 日本料理
なにわ
Tel.082-228-5919
■ランチ 11:30~14:30(L.O.14:30)

Lunch ランチメニュー

- ・前菜 青彩パレット盛り[季節の胡麻豆腐 焼魚、小鯛生姜煮、もずく酢 サーマン金紙巻き、小柚玉子]
- ・造り マグロのユッケ 温玉のせ
- ・温物 天婦羅(蟹・筍・こごみ)
- ・灸合 牡蠣のちり鍋 豆腐 笹打ち白ねぎ 椎茸
- ・御飯 お稲荷
- ・止椀 赤だし
- ・水菓子 季節のもの

※メニューは月替わりです。上記は2月のメニューです。



33F スカイラウンジ
リーガトップ
Tel.082-228-6216
■ディナー 17:30~21:00(L.O.21:00)

Dinner ディナーメニュー

- ・神乃瀬清流虹鱈のマリネサラダ
- ・バルザミコヴィネグレット
- ・瀬戸内季節の旬魚と牡蠣の網焼き
- ・バジル風味 香り優しい小鳥を添えて
- ・竹原峠下牛ロース肉の網焼き 温野菜添え
- ・マディラ酒ソース
- ・シェフパティシエのスペシャルデザート
- ・コーヒー
- ・小菓子

※メニューは月替わりです。上記は2月のメニューです。

オリエンタルホテル広島

〒730-0026 広島市中区田中町6-10 Tel.082-240-7111(代)
http://www.oriental-hiroshima.com



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA



22F 日本料理
みつき
Tel.082-240-5552
■ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)

Lunch ランチメニュー

- ・先附 春菊と干物の和え物
- ・組有 あずま寿司・がんず・慈姑・菜の花・莓
- ・造り 平政の平造り・真鯛のそぎ煮り あしらひ一式
- ・焼き肴 鯛の源平焼き 酢取物
- ・温物 大豆と利休麩の入った無蒸し
- ・肉料理 紅葉豚の生姜焼き 生野菜添え
- ・蒸し物 イクラの茶碗蒸し
- ・揚物 ずわい蟹と野菜の天婦羅
- ・食事 広島産のコシヒカリ 香の物
- ・止椀 蛸の合せ味噌仕立て
- ・甘味物 季節のデザートとコーヒー

※内容は月替わりです。上記は2月のメニューです。



1F レストラン&バー
NEW YORK CAFE
Tel.082-240-5567
■ディナー 17:00~25:00(L.O.22:00)

Dinner ディナーメニュー

- 10種のデザートを選べいただけるデザートディナーです
- ・メロン、パイナップル、キウイフルーツと生ハム
- ・バルザミコ風味
- ・温かい莓のスープ
- ・野菜たっぷりトマトスパゲティ
- ・ケーフサレ ・旬野菜のミネストローネ
- ・本日のお肉料理またはお魚料理
- ・大粒のミルフィーユとオレンジのパルフェ
- ・ホテルメイドのチョコレート3種
- ・薔薇とフランボワーズのチョコ
- ・ドライフルーツとナッツのチョコ 岩塩をのせて
- ・キャラメルチョコ ・コーヒー

※2/15より一部メニューが変更します。