

2017年1月27日

## 【春季限定】3/1～5/31 ニューヨークカフェにて開催 チーズの器で作るカルボナーラとワインで楽しむ 「スプリングディナー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:荻野一彦)は、2017年3月1日(水)から5月31日(水)の期間、1階「ニューヨークカフェ」にて、春季限定で『チーズの器で作るカルボナーラとワインで楽しむ「スプリングディナーbuffet」』(大人 日～木:4,500円 金・土・祝前日:5,000円/税・サービス料込 \*食べ放題のみの料金・子ども料金有)を開催いたします。

季節の食材を使用したbuffet料理とスペシャルメニューをお楽しみいただく、好評のディナーbuffet。今回は、お客様の目の前でお作りする「チーズの器で作るカルボナーラ」をスペシャルメニューとしてご用意いたします。イタリア北部で作られた、しっとりとした柔らかさと上品な味わいのチーズ「グラナ・パダーノ」。そのお皿のようなくぼみに茹でたてのパスタを入れて、チーズをからめた出来立てのカルボナーラを、イタリアンテイストのbuffet料理とともにお召上がりいただけます。フリードリンクには、ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインを取り揃えるほか、ワインベースのカクテルやソフトドリンクをご用意。また、毎夜20時30分からは、日替わりで地元広島のトップミュージシャンによる生演奏が楽しいひとときに華を添えます。

チーズの器で作ったカルボナーラと多彩なbuffet料理を、ワインとともにご堪能いただけるディナーbuffet。ご家族やご友人と過ごす春の夜をお楽しみください。

### チーズの器で作るカルボナーラとワインで楽しむ 「スプリングディナーbuffet」

- 期 間：2017年3月1日(水)～5月31日(水) ※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



「グラナ・パダーノ」で作るカルボナーラ

#### ■フードメニュー

スペシャルメニュー [チーズの器で作るカルボナーラ]

春キャベツのイタリアンスープ/広島産瀬戸もみじ豚肩ロース肉のストロガノフ風  
舌平目のスフレ 桜海老添え グリーンムールタルドソース/ピッツァ・マルゲリータ  
仔牛のコルドンブルー ジュードbuffetソースで/鯖の焼き霜仕立て アリー野菜添え  
サラダバー/春のデザート盛り合わせ&アイスクリーム/パン/コーヒー ほか

#### ■ドリンクメニュー(フリードリンク)

「エノテカ」セレクトのワイン/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



ニューヨークカフェ 店内

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

※スプリングディナーbuffet付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、前会計でお願いいたします ※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。

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。