

2015年10月30日 1/4 page

「グラマラス オリエンタル」をテーマに、スペシャルディナー・特別企画を多数用意
オリエンタルホテル広島のクリスマス 2015

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)は、2015年クリスマスの特別企画として、期間限定で館内4レストランにてクリスマスディナーをご提供する他、クリスマスケーキの予約販売や特別宿泊プランなど、様々な企画をご用意いたします。

2015年のクリスマスのテーマは「グラマラス オリエンタル」。オリエンタルホテル広島のベースコンセプトであるデザイン&アートの世界観に2015年秋冬のトレンドであるグラムロックを取り入れた、スタイリッシュかつ「グラマラス」(魅力的、魅惑的)で惹きつけられるような商品・企画をご用意いたします。

オリエンタルホテル広島ならではのクリスマスで、思い出に残る華やかなひとときをお過ごしください。

- 【INDEX】
1. [3日間限定] ホテル最上階からの夜景と愉しむクリスマスディナーbuffet
23F ムーングロー クリスマスディナーbuffet
 2. 洗練されたサービスとともに「東京フレンチ」を味わうクリスマス
1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ
 3. 生演奏のスペシャルライブが彩りを添える、華やかなディナー
1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナー
 4. [1日5組限定] 22階からの眺望と和食で味わうクリスマス
22F 日本料理 みつき クリスマスディナー
 5. [300個限定] クリスマスケーキ 予約販売
 6. [期間限定] ドリミネーションカクテル 2015
 7. クリスマス限定 ステイプラン

1. 23F ムーングロー クリスマスディナーbuffet [3日間限定]

3日間限定で特別にオープンする最上階のレストランで、夜景とともにクリスマスディナーbuffetをお楽しみください。buffetの他、お客様の目の前でシェフが取り分けるローストビーフなど、コーナー料理もご用意いたします。

■期 間: 2015年12月23日(水・祝)~12月25日(金)

■時 間: 18:00~/20:00~ (2部制)

■料 金: **6,000円** ※要予約(税・サービス料込)

■MENU: 〈buffet〉

牛肉の煮込み茸ソース 温野菜添え
 フォアグラと野菜を詰めた鶏肉のロースト セサミ・ハニーソース
 鰯のムニエル 魚介のハーブソース
 海老と冬野菜のフリカッセ
 ポ・ト・フー
 七面鳥のロースト サラダ仕立て 他

〈コーナー料理〉

ローストビーフ

寿司

*メニューは変更になる場合があります。

*クリスマスディナーbuffetが付いたステイプランもご用意しています。
 詳しくはお問合せください。

■ご予約・お問い合わせ: 宴会予約 TEL. **082-240-5111**(直)



料理イメージ



店内イメージ

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。

2. 1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ

素材の香りや味わい、彩りをシンプルに立たせて繊細に盛りつけた「東京フレンチ」を、きめ細やかなサービスとともにご堪能いただけます。

■期 間：2015年12月22日(火)～12月25日(金)

■時 間：ランチ 11:30～15:00(14:00L.O.)
ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)
※22日のみ17:30～21:00(L.O.)

■料 金：ランチ 8,000円 ※要予約
ディナー 18,000円 (ともに税・サービス料込)

■MENU： [ランチ]
アミューズ/オードヴル/お魚料理/お肉料理
デザート/コーヒー
※通常のメニューもございます。

[ディナー]
アミューズ/オードヴル2品/お魚料理/お肉料理
デザート/コーヒー

■ご予約・お問い合わせ：OZAWA TEL. 082-240-5553(直)



料理イメージ



OZAWA店内

3. 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナー

赤いチェアと、モノクロのニューヨーク風景の壁紙が印象的な店内で、ジャズの生演奏とともに都会的でスタイリッシュなディナーをお楽しみください。

■期 間：2015年12月23日(水・祝)～12月25日(金)

■時 間：ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)

■料 金：ディナー 8,800円 ※要予約 (税・サービス料込)

■MENU：3種アンティパスト盛り合わせ
小かぶのスープ
ちりめんキャベツに包んだ真鱈のヴァポーレ 白子を添えて
牛ロースステーキ 赤ワイン風味のマッシュポテトとロースト野菜
X'masデザート
パン・コーヒー

■特 典：ディナーとともに、スペシャルライブをお楽しみいただけます。
*ディナー後はバーとして営業いたします(22:30～)

■ご予約・お問い合わせ
ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



料理イメージ



ニューヨークカフェ店内

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。

4. 22F 日本料理 みつき クリスマスディナー [1日5組限定]

窓際のお席から眺める夜景とともに、落ち着いた和の空間でクリスマスディナーをお愉しみいただけます。クリスマスのために料理長が趣向を凝らした特別なメニューで、和食で味わうクリスマスをご堪能ください。

■期 間：2015年12月22日(火)～12月25日(金)

■時 間：17:30～22:30 (21:30 L.O)

■料 金：ディナー **12,000**円(税・サービス料込) ※要予約
*1日5組限定、窓際指定承ります

■MENU：前菜 とまとサンタクロース / ズッキーニツリー / 鶏笹身チーズ寄せ / 雪輪蕪ぼんぼりまぶし / ひいらぎ小柱明太子びんろう
造り ふぐニ味巻 / 鯛造り / まぐろ角切アボカド挟み
焼物 金目鯛の糍焼と車海老の芝煮炙り
温物 聖護院大根と甘鯛の潮煮
替鉢 牛フィレ肉味噌煮込みと地鶏の照焼き
揚物 鮑の三色揚げ
酢物 蟹金紙巻 黄味くらかけ
食事 あなご棒寿司と鰯炙り 太刀魚のにぎり
甘物 特製ケーキ / 食後の珈琲



料理イメージ



店内イメージ

■ご予約・お問い合わせ：みつき TEL. **082-240-5552**(直)

5. クリスマスケーキ 予約販売 [300個限定]

毎年ご好評いただいている、ホテルパティシエオリジナルクリスマスケーキを今年も予約販売いたします。ショートケーキ「ホワイト・ガトーフローズ」と、マカロンが飾られたピスタチオとチョコレートのケーキ「ピスターシュ・ショコラ」、口の中にラベンダーの香りが優しく広がる「ラヴァンド・グリोटティーヌ」の3種をご用意しました。お好みに合わせてお選びください。

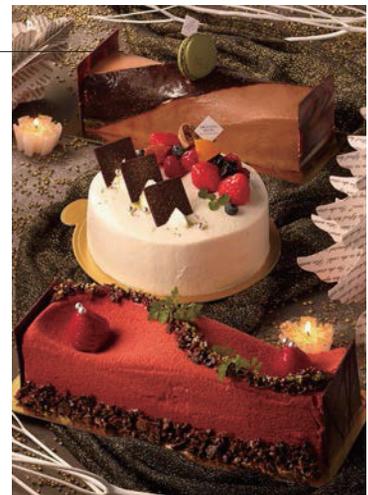
■販売価格：ホワイト・ガトーフローズ **4,200**円【140個限定】
サイズ：直径15cm
ピスターシュ・ショコラ **4,600**円【100個限定】
サイズ：7cm×22cm
ラヴァンド・グリोटティーヌ **4,600**円【60個限定】
サイズ：7cm×22cm

■予約受付期間：2015年11月1日(日)～12月20日(日) 17:00まで
*11月30日(月)までのご予約で10%OFF!

■お引渡し期間：2015年12月22日(火)～12月25日(金) 10:00～20:00
場所：1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■お支払方法：商品お渡し時に現金 もしくは クレジットカードによる精算

■ご予約・お問い合わせ：ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直)



ピスターシュ・ショコラ(奥)
ホワイト・ガトーフローズ(中)
ラヴァンド・グリोटティーヌ(手前)

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。

6. ドリミネーションカクテル 2015 [期間限定]

ホテル前の平和大通りを中心に、華やかなイルミネーションが街を彩る「ひろしまドリミネーション2015」開催期間中、スペシャルカクテルをご用意。完熟したバナナと香り豊かなリンゴ、パインをミックスしてスムージーに仕上げ、トッピングにイチゴを飾ったカクテルをお楽しみいただけます。

■期 間：2015年11月17日(火)～2016年1月3日(日)

■時 間：バータイム 17:00～25:00(24:30 L.O)

■場 所：1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料 金：1,425円(税・サービス料込)

■ご予約・お問い合わせ：ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



ドリミネーションカクテル2015

※ひろしまドリミネーション

広島冬の風物詩であるライトアップを、平和大通りを中心に商店街や商業施設など市内中心部一帯で展開。「ひろしまライトアップ事業実行委員会」の主催で、地元の新聞社やテレビ局が後援し2002年より毎年開催。今年で14回目を迎える。

■開催期間 2015年11月17日(火)～2016年1月3日(日) ■点灯時間 17:30～22:30 ■HP <http://www.dreamination.com/>

7. クリスマス限定 ステイプラン

クリスマスツリーとリース、ガーランドで飾りつけた、1日1室限定のクリスマス仕様のスイートルームプランや、聖夜の記念として思い出に残るクリスマスプレゼントをお付けした宿泊プラン等、特別宿泊プランを販売いたします。



スイートルームイメージ

[1日1室限定]

スイート クリスマスルームプラン

■期 間：2015年12月1日(火)～2015年12月25日(金)

■料 金：スイートルーム 2名1室 30,000円～
(お一人様 15,000円～)



客室イメージ

クリスマス特典付ステイプラン

■期 間：2015年12月1日(火)～2015年12月25日(金)

■料 金：セミダブル 2名1室 素泊まり 9,500円～
(お一人様 4,750円～)

■特 典：ハートが刻印された幸せのクローネコインと
プリザーブドフラワー(1室1セット)



特典イメージ

※料金は、両プランともに税・サービス料込

■ご予約・お問い合わせ：宿泊予約 TEL. 082-240-7122(直)

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。