

## 【12月22日まで予約販売受付】お正月に縁起を添える、 オリエンタルホテル広島オリジナルのおせち料理

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、毎年ご好評をいただいている、個数限定のホテルオリジナルおせち料理(和洋のおせち 二段 32,000円・和のおせち 一段 17,000円/税込)の予約販売の受付を、12月22日(木)まで行っております。

新たな年がより良き一年になることを願って、当ホテルオリジナルのおせち料理を、一段と二段の二種をご用意いたしました。オリエンタルホテル広島 新総料理長・岡竹正和監修のおせちには、縁起を担ぐ謂れを大切に、お正月ならではの食材を使用。変わらぬ品質を保ち、より安心しておせちをお召し上がりいただけるよう、冷凍にてお届けいたします。

おせち重は、二段重・一段重各100個ずつの限定販売となります。お電話またはご来館、はがきでの予約受付を12月22日(木)まで承り、商品は12月30日(金)に配達もしくは当ホテル3Fロビーでのお渡しをお選びいただけます。

新年に華やぎを添えるホテルオリジナルの祝い膳を、是非ご家庭でご堪能ください。

### オリエンタルホテル広島のおせち料理【個数限定】

■タイプ: 和洋のおせち 二段(冷凍)【限定100個】

販売価格: **32,000**円(税込)

和のおせち 一段(冷凍)【限定100個】

販売価格: **17,000**円(税込)



和洋のおせち 二段(冷凍)

■予約販売受付期間: 2016年12月22日(木)まで

■ご予約方法: ①電話・ご来館

受付時間 / 月～金曜 10:00～19:00・土曜 11:00～18:00 \*日曜定休

②申込専用はがき \*公式ホームページよりダウンロードしていただけます

<http://www.oriental-hiroshima.com/event/osechi.html>

■お受渡し方法: ①ヤマト運輸による配達

配達日時 / 2016年12月30日(金) 午前中～21:00 \*配達時間をお選びいただけます

②ご来館

お受渡し日時 / 2016年12月30日(金) 13:00～19:00

お受渡し場所 / オリエンタルホテル広島3F ロビー

■お支払い方法: ①配達の場合…銀行振込 もしくは WEBにてクレジットカード事前決済

②ご来館の場合…現金 もしくは クレジットカードによる当日支払い

【ご予約・お問合せ】

オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL.**082-240-5111**(直)

[営業時間] 月～金曜 10:00～19:00/土曜 10:00～18:00/日曜定休

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](mailto: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。

## ■オリエンタルホテル広島のおせち料理 メニュー詳細

### 和洋のおせち 二段(冷凍)

#### ■壺の重(和)

蛸の煮付 / 穴子巾着 / 甘鯛西京焼 / 合鴨スモーク  
鳴門金時レモン煮 / かつおくるみ / たたきごぼう / 伊達巻 / 黒豆  
きんとん / 渋皮栗甘露煮 / 海老の旨煮 / 数の子  
ミニ笹餅巾着(蓬) / 田作り / 錦手まり麩(柚子餡) / 鮑やわらか煮  
子持鮎甘露煮 / もち玉すだれ / 味付いくら / つぶ貝松前  
ひずなます / 牛肉の佃煮 / 紅白なます日向夏風味  
ズワイの柚子香り漬 / 直火焼帆立 / フルーツ串 / 赤蒲鉾  
白蒲鉾 / にしん昆布巻 / 味付き持昆布



和洋のおせち 二段(冷凍)

#### ■式の重(洋)

スモークサーモンチーズ巻 / 若桃甘露煮 / ベーコンチーズドッグ  
黒糖ローストポーク / 生ハムチーズ松葉 / 蛸バジルソース  
鶏チーズ焼き / ぷちぷり海老サラダ / 焼ロブスター / ローストビーフ  
スイーツキューブ紫芋 / チーズパンブキンテリーヌ  
海老とブロッコリーのテリーヌ / 杏子さわやか煮 / パーティーテリーヌ  
フォアグラムース / 国産銀鮭マリネ / 味付いくら

### 和のおせち 一段(冷凍)

直火焼帆立 / フルーツ串 / 赤蒲鉾 / 白蒲鉾 / にしん昆布巻  
きんとん / 渋皮栗甘露煮 / 紅白なます日向夏風味  
ズワイの柚子香り漬 / 味付き持昆布 / 味付いくら / つぶ貝松前  
海老の旨煮 / 数の子 / ミニ笹餅巾着(蓬) / 田作り  
錦手まり麩(柚子餡) / 鮑やわらか煮 / 子持鮎甘露煮 / もち玉すだれ  
ひずなます / 牛肉の佃煮 / 黒豆 / 蛸の煮付 / 穴子巾着  
甘鯛西京焼 / 合鴨スモーク / 鳴門金時レモン煮 / かつおくるみ  
たたきごぼう / 伊達巻



和のおせち 一段(冷凍)

## ■オリエンタルホテル広島 総料理長 プロフィール

岡竹 正和 (おかたけ・まさかず) [オリエンタルホテル広島 総料理長]

1984年から数々のホテルのメインダイニングで研鑽を積み、2016年にオリエンタルホテル広島総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。フランス料理を素地とした料理を均整の取れたコースに仕立てることを得意とし、旬の食材を活かしたおいしさを届けている。



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。