

2018年9月11日

【10月22日～11月9日 平日限定開催】約20種類のデザートが並ぶチョコレートbuffet

ラブ スウィート チョコレート！
Love Sweet CHOCOLATE!

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:引原史博)では、2018年10月22日(月)～11月9日(金)の期間、平日限定で、1F ニューヨークカフェにて、ホテルパティシエ特製デザート約20種類をお召し上がりいただけるチョコレートデザートbuffet「Love Sweet CHOCOLATE!」(大人2,800円 ほか *税・サービス料込)を開催いたします。

吾郷絵美をはじめとする、当ホテルのパティシエによるデザート約20種類をbuffet形式で提供する、期間限定のスペシャルフェア。初の2部制での開催となる今回は、ウェルカムドリンクのスパークリングワインとともに、カカオ濃度の異なるオーガニックチョコレート3種をテイスティングしていただけるプレートをご用意いたします。フローラルな香りとしっかりとしたカカオ感のある80%・バランスの取れたカカオの苦みと渋みを感じる61%・フルーティな香りを持つ55%のチョコレートを食べ比べた後は、エスプーマを載せたホットミルクをどうぞ。ミルクと相性の良いチョコレートを溶かしながら、甘い余韻をお愉しみいただけます。

buffetには、それぞれに合わせたカカオ濃度のチョコレートを使い、異なる甘さと食感に仕上げたデザートが並びます。チョコレート生地に、ラム酒に漬けたドライフルーツとくるみをざくっと入れて焼き上げた“ブラウニー”、2層に重ねたピスタチオとチョコのムースにチョコレートのグラサージュがツヤやかな”ピスタチオショコラムース”や、秋らしい安納芋や栗を使ったデザートを取り揃えました。また、お食事やお口直しとしてもお召し上がりいただけるサラダやパスタ、ソフトドリンクも各種をご用意いたします。

この秋は、ホテルパティシエが手掛けた珠玉のデザートを、心ゆくまでご堪能ください。

ラブ スウィート チョコレート！

Love Sweet CHOCOLATE!

- 期 間: 2018年10月22日(月)～11月9日(金)の平日限定 ※要予約
- 場 所: 1F ニューヨークカフェ
- 時 間: 11:30～13:30 (L.O 13:00) / 14:00～16:00(L.O 15:30)
※2部制 ※各回60名様限定
- 料 金: 大人 **2,800円** / 小学生 **2,000円**
幼児(4歳～6歳) **1,000円** / 3歳以下無料 ※税・サービス料込
- MENU: テイスティングプレート/抹茶とホワイトチョコのガトーショコラ
ブラウニー/ティラミス/タルトショコラ/マカロンショコラ/生チョコ
ピスタチオショコラムース/安納芋のブリュレチーズケーキ
モンブラン/洋梨とほうじ茶のチョコムース など約20種類



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)
【WEB予約】<https://www.oriental-hiroshima.com/events/1446/>

ホテルパティシエ 吾郷 絵美 Emi Ago

2008年にオリエンタルホテル広島入社。宴会調理を経て、2012年よりパストリーにて勤務。レストランのデザートからウエディングケーキまで、幅広く担当。2014年アシスタントシェフ就任、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 管理部 マーケティング課 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。