

2018年4月26日

【夏季限定】6/1～8/31 ニューヨークカフェにて開催 牛肉の岩塩焼き×ワイン「夏のワインディナーbuffe」

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)は、1階「ニューヨークカフェ」にて、2018年6月1日(金)から8月31日(金)の期間、夏季限定で『牛肉の岩塩焼き×ワイン「夏のワインディナーbuffe」』(大人・中高生 3,500円 *食べ放題 *税・サービス料込)を開催いたします。

ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインとともに、季節替わりのスペシャルメニューとbuffe料理をお愉しみいただける、好評のディナーbuffe。今回は、アンデス産ピンク岩塩の上で牛ロース肉を炙ったスペシャルメニューが登場いたします。岩塩の上で炙り焼きにすることで、肉そのものの旨味が閉じこめられた牛ロース肉は、その柔らかさとジューシーな味わいが魅力。そのままでも、トマトの風味が爽やかなポン酢ソースをかけてでもお愉しみいただけます。ほか、buffeには夏らしい食材を散りばめた、ワインが進むメニューを取り揃えました。上質なセレクトワイン8種をはじめ、生ビールやハイボールなど、ドリンクも豊富にご用意いたします。

「牛肉の岩塩焼き」とともに、buffe料理とワインを心ゆくまでご堪能いただける、夏季限定のディナーbuffeです。ご家族や親しいご友人と過ごす夜のひとときに、ぜひご利用ください。

牛肉の岩塩焼き×ワイン「夏のワインディナーbuffe」

■期 間: 2018年6月1日(金)～8月31日(金) ※要予約

■時 間: 18:00～20:30 (L.O) ※21:00よりBAR営業

■場 所: 1階 ニューヨークカフェ

■料 金: ◎食べ放題

大人・中高生 **3,500円** / 小学生 2,300円 / 幼児(4～6歳) 1,400円
*3歳以下無料 *ソフトドリンク込 *税・サービス料込

◎飲み放題 **+1,500円** *税・サービス料込

■フードメニュー

スペシャルメニュー [牛肉の岩塩焼き]

スモークシュリンプと豆のカクテル/炙り赤魚のマリネ/メランジェサラダ/蒟蒻のピリ辛炒め
パンバスケッ/ソーセージ ザワークラウトとバターポテ/白身魚の炙り クレオサソースで
厚切りベーコンのチーズ掛け/夏のデザート/フルーツ/パン/コーヒー/紅茶 ほか

■ドリンクメニュー

「エノテカ」セレクトワイン8種/生ビール/ハイボール/カクテル/ソフトドリンク各種

■協 力: エノテカ株式会社



夏のワインディナーbuffe イメージ



ニューヨークカフェ 店内

【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有

※夏のワインディナーbuffe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 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。