

2018年5月14日

【夏季限定】7月1日～8月31日開催
「オリエンタルホテル広島 ビアホール –URBAN OASIS–」
当ホテル初・クラフトビールが登場 暑い夏を涼やかに楽しむ屋内型ビアホール

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、2018年7月1日(日)から8月31日(金)の期間、23階 宴会場「ムーングロー」にて、夏季限定のビアホール「オリエンタルホテル広島 ビアホール –URBAN OASIS–」(大人 日～火:4,000円・水～土:4,500円 ほか *税・サービス料込)を開催いたします。

毎年開催している、夏季限定の屋内型ビアホール。今年のテーマは「URBAN OASIS」。地上約100mに位置するホテル最上階からの眺めにちなみ、きらめく夜景に浮かぶオアシスのイメージでお届けいたします。フリードリンクには、通常の生ビールやカクテルのほか、当ホテル初の提供となるクラフトビールを4種類をご用意。爽やかな口当たりと、飲むにつれてしっかりと感じるおいしい麦の苦みと余韻が魅力の「496」をはじめ、個性あふれる味わいを飲み比べてお楽しみいただけます。料理には、目の前でカットするスペシャルメニュー「ホットローストビーフ」をはじめ、ソーセージやスペアリブなど、ビールと相性の良い、思わず食が進むメニューを約23種類をご用意いたします。

この夏は是非、広島市内を一望できる夜景とともに、味わい豊かなクラフトビールと料理で、オアシスで過ごすような涼やかで楽しいひとときをご堪能ください。

オリエンタルホテル広島 ビアホール –URBAN OASIS–

- 期 間: 2018年7月1日(日)～8月31日(金) ※要予約
- 時 間: 18:00～22:00(L.O 21:00) *食べ・飲み放題
日～火 90分制/水～土 120分制
- 場 所: 23階「ムーングロー」(80席)
- 料 金: 大人 日～火 **4,000円** / 水～土 **4,500円**
中高生 2,600円 / 4歳～小学生 1,900円
※3歳以下無料 ※税・サービス料込

■ フードメニュー

ホットローストビーフ ジャーマンポテト添え 山葵ソースで
炙り赤魚のカルパッチョ/ソーセージ盛り合わせ/骨付きスペアリブ 香味焼き
もち豚餃子/卵のスフレ/牛肉の赤ワイン煮込み/手羽先チキンの甘辛炒め
ピッツァ/パンバスケット カレーチーズ風味/厚切りベーコンのチーズ焼き
フルーツ/パン/夏のデザート/アイスクリーム など約23種類

■ ドリンクメニュー(フリードリンク)

クラフトビール4種/生ビール/ワイン/ウィスキー/ハイボール/チューハイ
焼酎/日本酒/梅酒/カクテル各種/フローズンカクテル
ノンアルコール(ビール・ワイン・カクテル)/ソフトドリンク各種

■ 協 賛: キリンビール株式会社



image photo

ご予約・お問合せは オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL. **082-240-5111**(直)
月～金 10:00～19:00 / 土 10:00～18:00 ※日曜定休
【WEB予約】 <https://r.gnavi.co.jp/y076104/menu7/>

※ビアホール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。

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。

■提供するクラフトビールについて

496 (ヨンキューロク) [IPL / Alc.6.5 / SPRING VALLEY BREWERY]

究極のバランスを目指した新次元のビール

スプリングバレーブルワリーのフラッグシップビール。エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのように濃厚なホップ感、深い余韻が楽しめます。



アフターダーク [ブラックラガー / Alc.6.0 / SPRING VALLEY BREWERY]

ラテのような香りとふくよかな飲み口

カフェラテのような独特のロースト香。ロースト感や渋みを抑え、柔らかな甘みと上質な苦味を引き出すことで、味のふくよかさと飲みやすさを両立しています。



オンザクラウド [ウィートエール / Alc.5.5 / SPRING VALLEY BREWERY]

フルーティーなホップが爽やかに香る

雲の上にもいえるような晴れやかな心地よさを目指しました。大麦に加え、小麦を使うことで醸しだされる柔らかさと、白ワインのようなフルーティーな香りが特長。



ジャズベリー [フルーツビール / Alc.5.0 / SPRING VALLEY BREWERY]

ラズベリーが奏でるハーモニー

ラズベリー果汁を加えて醸造した爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特長。フルーティーなホップ香とほのかなラズベリーの香りが調和した個性的な味わい。



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。