



2018年5月14日

【夏季限定】7月23日～8月10日の期間、平日限定で開催

サマーデザートbuffet

ふわふわかき氷をはじめとする、夏のデザート約18種類が並ぶスペシャルフェア

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7月23日(月)から8月10日(金)の期間、平日限定で、1Fニューヨークカフェにて、サマーデザートbuffetを開催いたします(大人 2,500円・小学生 1,500円・小学生未満 800円 *税・サービス料込)。

当ホテルのアシスタントシェフ・吾郷絵美をはじめとするパティシエによるスイーツをお楽しみいただける、好評のスペシャルフェア。今回は、見た目にも可愛い夏らしいデザートを約18種類をご用意いたします。

ウェルカムドリンクのスパークリングワインとともにお出仕するスペシャルメニューとして、「ふわふわかき氷」が登場。しゃりとしたグラニテとふわふわに削った氷を重ね、エスプーマで作ったクリームとフルーツソースで彩った、異なる食感が軽やかに合わさったかき氷です。イチゴとレモンの2種類から、お好みの味をお選びいただけます。buffetには、タルト生地に瀬戸田レモンのクリームを流して焼き上げ、仕上げにメレンゲを載せた「レモンタルト」や、蜂蜜でソテーしたパイナップルを入れて焼いた生地に、ココナッツのリキュールをしみ込ませた「ココナッツパウンドケーキ」、トマトの風味が優しく香る「トマトのクレームブリュレ」といったデザートが、色とりどりに並びます。また、お口直しとしても楽しめるサラダやパスタなどの軽食もをご用意いたします。

ひんやりおいしい夏のスイーツをお好きなだけ味わっていただける、期間限定の特別フェアです。毎回ご好評をいただいている人気のイベントですので、お早めのご予約をおすすめいたします。

サマーデザートbuffet

■期間: 2018年7月23日(月)～8月10日(金)の期間、平日限定

■時間: 15:00～16:30 ※各日60名様限定 ※要予約

■場所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料金: 大人 2,500円

小学生 1,500円

小学生未満 800円

*ドリンクバー付 *料金は全て税・サービス料込

■MENU: ふわふわかき氷/メロンブランマンジェ/桃のマカロン/レモンタルト
オレンジショコラケーキ/マンゴープリン/ココナッツパウンドケーキ
トマトのクレームブリュレ/とうもろこしムース/メロンゼリー など約18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/>



image photo

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年よりベストリーにて勤務。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。