

## オリエンタルホテル広島 桜咲く春のレストラン企画

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、2020年3月1日(日)~4月30日(木)の期間、館内のレストランにて、桜の季節に合わせた3企画をご用意いたします。

桜の花がほころぶとともに、柔らかい陽射しや風のあたたかさ、景色の端々に春らしさが増してゆくこの季節。オリエンタルホテル広島のレストランでは、3月から4月にかけて、お皿の上に散りばめた色彩や旬の食材を通して、移ろい深まる季節を五感で味わっていただけます。

### INDEX | 桜咲く春のレストラン企画

1. 22F 日本料理 みつき 3月・4月限定の昼御膳「お花見御膳」
2. 22F 日本料理 みつき 春の新酒と会席を味わう「美酒の宴」
3. 1F フレンチレストラン OZAWA 1夜限りのスペシャルイベント「桜ほころぶ春のディナー」

#### 1 22F 日本料理みつき 3月・4月限定の昼御膳「お花見御膳」

桜の花咲く季節に合わせて、料理長がこの時季ならではのおいしさを少しずつ、丁寧に閉じ込めた春季限定の「お花見御膳」をご用意しました。3月から4月にかけて、咲き初めから花の見頃を迎えた盛りまで、花とともに深まる春の魅力を端々に散りばめたあしらいや彩りとともに味わっていただけます。

高層階からの眺めのよいお席で、うらかな春の景色を望みながら、お花見気分ですぐランチタイムをお過ごしください。

■開催日: 2020年3月1日(日)~4月30日(木)

■時間: 11:30~15:00(L014:00)

■料金: 2,500円(税・サービス料込)

■MENU: 厚揚げとクレソンの黒胡麻和え / 本日のお造り / 鱈の西京南部焼き  
白魚の飛竜頭 / 牛肉の網焼き / 胡桃味噌風味焼き  
さよりの梅しそ巻き揚げ / 茶碗蒸し / 青柳貝と数の子の甘夏酢添え  
庄原産こしひかり味噌汁 香の物 / 季節のデザート / 珈琲又は紅茶  
\*以上は3月メニュー(4月1日~はメニュー切り替え)



お花見御膳



眺めのよいお席

ご予約・お問い合わせは

日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)

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 マーケティングコミュニケーション 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。

## 2 22F 日本料理みつき 春の新酒と会席を味わう「美酒の宴」

年に2度、春と秋に行う「美酒の宴」では、その時季にだけ味わえる限定酒の飲み比べと、旬の食材を使用した特別会席をご用意いたします。

この春は、県内外の6種の限定酒をテイスティングシートに並べて、それぞれが持つ香り、キレ、味わいを飲み比べていただけます。一通り利き酒を終えた後は、日本酒と互いに引き立てあう料理と一緒に、食中酒としてもお楽しみください。

■開催日：2020年4月15日(水)

■時間：受付 18:30～ / 開始 19:00～

■料金：10,000円(税・サービス料込) ※会席・飲み放題

■MENU：旬彩の盛合せ / メバルと若竹の清汁仕立て / 本日のお造り  
合鴨コースの合せ味噌焼き 安芸津じゃがいも釜盛り  
鮑の旨煮 / 牛ヒレの網焼き / 鱈の巻繊変り揚げ  
鳥貝と春野菜の土佐酢ジュレ掛け  
鯛味噌乗せ焼きおむすび / 酒粕ムース フルーツ添え



会席イメージ



日本酒イメージ

ご予約・お問い合わせは

日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)

## 3 1F フレンチレストラン OZAWA 1夜限りのスペシャルイベント「桜ほころぶ春のディナー」

春の訪れとともに、お皿の彩りもはなやぐこの季節。菜の花やアスパラガス、春キャベツ、ふきのとうなどのみずみずしく薫り高い春野菜と旬の素材を使って、一夜限定のメニューをお届けいたします。アペリティフと一緒に楽しみいただきたい「新玉ねぎと桜海老のサブレ」からデザートまで、桜の花咲く春はOZAWAで特別な夜をお楽しみください。

■開催日：2020年3月29日(日)

■時間：17:30-22:00 (LO20:00) ※前日までに要予約

■料金：15,000円(税・サービス料込)

■MENU：新玉ねぎと桜海老のサブレ / ホタルイカと菜の花 タブーリ  
地蛤と白アスパラガス ブランマンジェ  
ほろほろ鳥と春キャベツ ポトフ / タラバガニとふきのとう カダイフ  
仔羊のロースト たけのこ 山椒 / いちごとヨーグルト 藻塩  
桜と抹茶 / コーヒー



イメージ



食材イメージ

ご予約・お問い合わせは

フレンチレストラン OZAWA TEL. 082-240-5553(直)

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 マーケティングコミュニケーション 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。

オリエンタルホテル広島は、株式会社ホテルマネージメントジャパンのグループホテルです。

★ 株式会社ホテルマネージメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内20ホテル、5,951室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数:20 / グループホテル総客室数:5,955室 / グループホテル総従業員数:約2,600名

※ 国内20 ホテル

ヒルトン成田(千葉県成田市/ 548室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/ 463室)、オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市/ 511室)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/453室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京蒲田(東京都大田区/ 158室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京銀座(東京都中央区/ 103室)、オリエンタルホテル京都ギャラリー(京都府東山区/ 150室)、オリエンタルホテル京都 六条(京都府下京区/ 166室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/ 330室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪市中央区/ 314室)、なんばオリエンタルホテル(大阪市中央区/ 258室)、ホテルオリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋(大阪市中央区/ 124室)、 オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう(大阪府泉佐野市/ 258室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸市中央区/ 323室)、セラトングランドホテル広島(広島市東区/ 238室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/ 227室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション(福岡市博多区/221室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄県那覇市/ 352室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/ 397室)、オキナワ マリオットリゾート & スパ(沖縄県名護市/ 361室)

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 マーケティングコミュニケーション 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。