

2017年9月7日

【11月1日～11月22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 副総支配人:引原史博)では、2017年11月1日(水)～11月22日(水)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・小学生 2,000円・幼児 1,000円・3歳以下無料/税・サービス料込)を開催いたします。

オリジナルチョコレートデザートbuffet形式で提供する、期間限定のスペシャルフェア。当ホテルのパティシエ・吾郷絵美をはじめとする女性パティシエたちによる、おいしさはもちろん、見た目にも意匠を凝らしたデザート約20種類を、お好きなだけお楽しみいただけます。

スパークリングワインで乾杯した後は、お席まで2種類の特別なデザートをお届けいたします。口どけなめらかな自家製チョコレートアイスが魅力の“ショコラパフェ”と、泡状になったムースを載せた軽やかな味わいの“ショコラドリンク”を、出来たてのおいしさで味わっていただけます。

buffetには、香ばしく焼き上げたタルト生地 に二層に流し込んだチョコレートがつややかな“タルトショコラ”、ホワイトチョコレートを混ぜた生地 に抹茶の風味がしっとりしみ込んだ“抹茶のテリーヌ”、ヴァローナのカカオ分の高いチョコレートで作ったカスタードをもちもちした皮で包んだ、新食感の“ショコラシュー”など、一つひとつ甘さや香り、口当たりの異なるデザート を豊富に取り揃えました。ほか、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などの軽食、ソフトドリンクも各種ご用意いたします。

ホテルパティシエによる珠玉のデザート 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: 2017年11月1日(水)～11月22日(水)の平日限定 ※要予約

■場 所: 1F ニューヨークカフェ

■時 間: 15:00～16:30 L.O. *期間中、ランチタイムは14:30まで

■MENU: ショコラパフェ/ショコラドリンク/キャラメルショコラムース
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
ボンボンショコラ/ショコラクレープ/抹茶のテリーヌ
モンブラン/スイートポテト など約20種類

■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



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】<http://www.oriental-hiroshima.com/event/chocorate-buffet.html> ※9月中はWEB予約先行

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。