

「モダン オリエンタル」をテーマに、スペシャルディナー・特別企画を多数用意

## オリエンタルホテル広島のクリスマス 2014

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:荒木潤一)は、2014年クリスマスの特別企画として、期間限定で館内4レストランにてクリスマスディナーをご提供する他、クリスマスケーキの予約販売や特別宿泊プランなど、様々な企画をご用意いたします。

2014年のクリスマスのテーマは「モダン オリエンタル」。オリエンタルホテル広島のコンセプトの一つであるデザイン&アートの世界観を取り入れた、スタイリッシュで洗練された商品・企画をご用意いたします。オリエンタルホテル広島ならではのクリスマスで、思い出に残る華やかなひとときをお過ごしください。

- 【INDEX】
- [3日間限定] ホテル最上階からの夜景とモダンフレンチを楽しむ  
23F ムーングロー クリスマスディナー
  - 落ち着きのある洗練された空間で、東京・白金台のフレンチの名店の味を  
1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ
  - ジャズの生演奏とともにスタイリッシュなディナーを  
1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナー
  - [1日5組限定] 22階からの眺望と和食を楽しむ  
22F 日本料理 みつき クリスマスディナー
  - [300個限定] クリスマスケーキ 予約販売
  - [期間限定] ドリミネーションカクテル 2014
  - [特典付] クリスマス限定 ステイプラン

### 1. 23F ムーングロー クリスマスディナー [3日間限定]

3日間限定で特別にオープンするレストランで、最上階からの夜景とともにモダンフレンチをお楽しみください。ホワイトクリスマスイメージしたテーブルコーディネートが華やかに彩ります。

■期 間: 2014年12月23日(火・祝)~12月25日(木)

■時 間: 18:00~/20:30~ (2部制)

■料 金: **12,000円** ※要予約(税・サービス料込)

■MENU: ノルウェーサーモンのグラヴラックスと帆立貝柱のムース

あおり烏賊のタルタルキャビア添え  
クレームカシスと赤ワインのレディクション

コンフィにした鴨肉と茸のラヴィオリ仕立て  
フォアグラの香りトリュフソース

オマール海老のスープ / 北海道産鱈のムニエルと白子ゲリル  
クリーミーなブランダード ジャンボマッシュルームのロースト添え

低温でローストした熟成肉の赤ワインソース  
色とりどりの野菜をあしらって

ムースショコラと苺のパルフェ / ミニタルディーズ

コーヒー / パン / バター

■ご予約・お問い合わせ: 宴会予約 TEL. 082-240-5111(直)



料理イメージ



店内イメージ

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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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. 1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ

素材の活かし方から盛り付けまで、シェフ・小沢貴彦がこだわり抜いた「東京フレンチ」を、きめ細やかなサービスでごゆっくりご堪能いただけます。

■期 間：2014年12月22日(月)～12月25日(木)

■時 間：ランチ 11:30～15:00(14:00L.O)  
ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)

■料 金：ランチ 8,000円 ※要予約  
ディナー 18,000円 (ともに税・サービス料込)

■MENU：[ランチ]  
アミューズ/オードヴル/お魚料理/お肉料理  
デザート/コーヒー  
※通常のメニューもございます。

[ディナー]  
アミューズ/オードヴル2品/お魚料理/お肉料理  
デザート/コーヒー

■ご予約・お問い合わせ：OZAWA TEL. 082-240-5553(直)



料理イメージ



OZAWA店内

## 3. 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナー

赤いチェアと、モノクロのニューヨーク風景の壁紙が印象的な店内で、ジャズの生演奏とともに都会的でスタイリッシュなディナーをお楽しみください。

■期 間：2014年12月22日(月)～12月25日(木)

■時 間：ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)

■料 金：ディナー 10,000円 ※要予約(税・サービス料込)

■MENU：アミューズ  
オードヴル  
スープ  
お魚料理  
お肉料理  
デザート  
パン  
コーヒー

■特 典：ディナーとともに、スペシャルライブをお楽しみいただけます。  
\*ディナー後はバーとして営業いたします。

■ご予約・お問い合わせ  
ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



料理イメージ



ニューヨークカフェ店内

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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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。

## 4. 22F 日本料理 みつき クリスマスディナー [1日5組限定]

窓際のお席で、22階からの夜景とともに、季節感を大切にした和食をお召し上がりいただけます。落ち着いた和の空間で粋なクリスマスをお過ごしください。

■期 間：2014年12月22日(月)～12月25日(木)

■時 間：17:30～22:30 (21:30 L.O)

■料 金：ディナー **11,880**円(税・サービス料込) ※要予約  
\*1日5組限定 \*ハーフスパークリングワイン付

■MENU：前菜 甘海老の雪花和え/ひいらぎ小梅蜜煮/ほたてとホウレン草の真丈  
星栗ゼリー/スモークサーモンとクリームチーズのサンタクロース  
フォアグラ金紙包み

造り 車海老/鯛/みる貝

焼物 真名鯉西京焼き/はまぐり黄金焼き/くわい釜明太子射込み

煮物 百合根饅頭(蟹・軸菜・松葉柚子・銀餡)

替鉢 牛ロース肉と赤鶏の網焼き 雲丹ときのこの二彩ソース

揚物 ふぐのあん肝巻き磯辺揚げ/雪輪蓮根/ミニマト

酢物 柚子釜盛/鱈白子みぞれ酢掛け

食事 薪見立て 焼鯖棒寿司とにぎり寿司

甘物 ホテル特製クリスマスケーキ



料理イメージ



店内イメージ

■ご予約・お問い合わせ：みつき TEL. **082-240-5552**(直)

## 5. クリスマスケーキ 予約販売 [300個限定]

毎年ご好評いただいているオリジナルクリスマスケーキを今年も予約販売いたします。ショートケーキ「ホワイト・ガトーフレーズ」と、マカロンが飾られたピスタチオとチョコレートのケーキ「ピスターシュ・ショコラ」、口の中にラベンダーの香りが優しく広がる「ラヴァンド・グリオッティーヌ」の3種をご用意。ホテルパティシエオリジナルのケーキをお好みに合わせてお選びください。

■販売価格：ホワイト・ガトーフレーズ **4,200**円【140個限定】  
サイズ：直径15cm

ピスターシュ・ショコラ **4,600**円【80個限定】  
サイズ：7cm×22cm

ラヴァンド・グリオッティーヌ **4,600**円【80個限定】  
サイズ：7cm×22cm

■予約受付期間：2014年11月10日(月)～12月20日(土) 17:00まで  
\*11月30日(日)までにお申し込みの方に限り10%OFF!

■お引渡し期間：2014年12月22日(月)～12月25日(木) 10:00～20:00  
場所：1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■お支払方法：商品お渡し時に現金 もしくは クレジットカードによる精算

■ご予約・お問い合わせ：ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直)



ピスターシュ・ショコラ(奥)  
ホワイト・ガトーフレーズ(中)  
ラヴァンド・グリオッティーヌ(手前)

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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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。

## 6. ドリミネーションカクテル 2014 [期間限定]

ホテル前の平和大通りを中心に、華やかなイルミネーションが街を彩る「ひろしまドリミネーション」の開催期間中に、スペシャルカクテルをご用意。完熟させたバナナと香り豊かなリンゴを使用したスイーツカクテルです。パティシエ特製の生チョコと一緒にお楽しみください。

■期 間：2014年11月17日(月)～2015年1月3日(土)

■時 間：パーティタイム 17:00～25:00(24:30 L.O)

■場 所：1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料 金：1,306円(税・サービス料込)

■ご予約・お問い合わせ：ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



ドリミネーションカクテル 2014

※ひろしまドリミネーション

広島冬の風物詩であるライトアップを、平和大通りを中心に商店街や商業施設など市内中心部一帯で展開。「ひろしまライトアップ事業実行委員会」の主催で、地元の新聞社やテレビ局が後援し2002年より毎年開催。今年で13回目を迎える。

■開催期間 2014年11月17日(月)～2015年1月3日(土) ■点灯時間 17:30～22:30 ■HP <http://www.dreamination.com/>

## 7. クリスマス限定 ステイプラン [特典付]

クリスマスツリーとリースが飾られたスイートルームに、ルームサービスのクリスマスディナーとシャンパンが付いたスペシャルプランや、ホテルからの思い出に残るクリスマスプレゼントをお付けした宿泊プラン等、特別宿泊プランを各種販売いたします。

[1日1室限定]

スイートルームで特別なクリスマスディナーを

■期 間：2014年12月23日(火・祝)～2014年12月25日(木)

■料 金：スイートルーム 2名1室  
ルームサービスディナー・朝食付 80,000円  
(お一人様 40,000円)

■特 典：シャンパン(ドンペリニヨン)フルボトル 1本サービス  
ハートが刻印された幸せのクローネコインと  
プリザーブドフラワー(1室1セット)

クリスマス特典付ステイプラン

■期 間：2014年12月1日(月)～2014年12月25日(木)

■料 金：セミダブル 2名1室 素泊まり 9,500円～  
(お一人様 4,750円～)

■特 典：ハートが刻印された幸せのクローネコインと  
プリザーブドフラワー(1室1セット)

※料金は、両プランともに税・サービス料込

■ご予約・お問い合わせ：宿泊予約 TEL. 082-240-7122(直)



スイートルームイメージ



客室イメージ



特典イメージ

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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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。