

2014年9月25日

【11月4日～11月18日、平日限定開催】チョコレートデザートbuffet 20種類のデザートが登場

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 総支配人:荒木潤一)では、2014年11月4日(火)～11月18日(火)の期間、平日限定で、1F ニューヨークカフェにて、20種類のデザートをお楽しみいただけるチョコレートデザートbuffet「Love Sweet CHOCOLATE!」(大人 2,300円・小学生 1,800円・幼児 800円・3歳以下無料/税・サービス料込)を開催いたします。

当ホテルパティシエ・岡重宏シェフによるオリジナルチョコレートデザート、buffet形式でお好きなだけお楽しみいただける期間限定のスペシャルフェア。ふわふわに焼き上げた生地チョコレートソースとフルーツをトッピングした“チョコレートパンケーキ”や、コーヒ風味のバタークリームとチョコレートガナッシュを幾層にも重ねたフランスの伝統菓子“オペラ”、カカオ成分が多く、香ばしいビターチョコレートを使用した“ブラウニー”、栗やオレンジピールでアクセントを付けた口どけ滑らかな“ボンボンショコラ”など、約20種類のデザートをご用意。使用するチョコレートは、それぞれのデザートに合わせて厳選した世界各国のチョコレートを使用しています。

また、チョコレートデザート以外にも栗やカボチャなど、秋の味覚を使ったムースやケーキをご用意。その他、甘いデザートの間にお口直しとしてお召し上がりいただける、サラダやパスタの他、カフェラテなどのカフェドリンク各種もご用意いたします。

パティシエが工夫を凝らした個性豊かなチョコレートデザートと秋のスイーツを、ごゆっくりとご堪能ください。

ラブ スウィート チョコレート！

Love Sweet CHOCOLATE!

■期 間: 2014年11月4日(火)～11月18日(火)の平日限定 ※要予約

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

■場 所: 1F ニューヨークカフェ

■MENU: チョコレートパンケーキ/オペラ/ザッハトルテ/ボンボンショコラ
ブラウニー/チョコレートのミルフィーユ/タルトショコラ
チョコシュー/チョコレートロール/マカロンショコラ など20種類

■料 金: 大人 2,300円
小学生 1,800円
幼児(4歳～6歳) 800円 ※金額は全て、税・サービス料込
3歳以下無料

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)



ホテルパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡で5店舗を展開する「vis a vis」でオープニングに関わったのち、2006年、オリエンタルホテル広島オープニングのためベストリーシェフとして来広、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 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。