

2014年4月15日 1/3page

フラワーフェスティバルにも出店。連休にご家族揃ってお楽しみいただける、期間限定レストラン企画

GW(ゴールデンウィーク) スペシャルグルメフェア

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:荒木潤一)では、2014年4月26日(土)から5月6日(火・振休)までGWスペシャルグルメフェアを館内3つのレストランで開催するほか、5月3日(土・祝)から5日(月・祝)に、広島市内で行われるフラワーフェスティバルの期間中、1Fホテルエントランス付近にて露店「オリエンタル広場」を出店いたします。

選べるメインディッシュにお好きなだけお召し上がりいただける15種のデザートが付いたランチがおすすめの「ニューヨークカフェ」、シンプルで洗練された本格フレンチを楽しめる「OZAWA」、瀬戸内の山海の幸を使った和食を眺めの良いお席でお召し上がりいただける「みつき」。この3つのレストランに加えて、ホテル前の平和大通りで開催されるフラワーフェスティバルの期間に合わせ、ホテルグルメを気軽に味わえる露店「オリエンタル広場」を3日間限定でオープンいたします。

個性豊かなレストランと露店をお好みに合わせてご利用いただき、グルメなGWをお過ごしください。

【INDEX】

- [1] フLOWERフェスティバル露店「オリエンタル広場」 [2] 1F フレンチレストラン「OZAWA」ランチ&ディナー
[3] 1F「ニューヨークカフェ」ランチ&ディナー [4] 22F 日本料理「みつき」端午の節句 お祝いプラン

[1] フLOWERフェスティバル露店「オリエンタル広場」

フラワーフェスティバル開催期間中、6度目のオープンとなる、総料理長・上野教男(うへの よしお)考案のオリジナルメニューの露店「オリエンタル広場」を出店。あっさりした塩味のスープにチーズのコクが絶妙にマッチした毎年好評の「チーズ鮭ラーメン」やピリ辛の「ホタテ貝のマハラジャカレー」、食べごたえのある「バーベキューチキン」など、ホテルならではのGW限定メニューをお楽しみください。

■期間: 2014年5月3日(土・祝)～5日(月・祝)

■時間: 11:00～17:00

■場所: 1F エントランス横

■MENU: 牛フィレ角切りステーキ	800円
ホタテ貝のマハラジャカレー	600円
バーベキューチキン	500円
チーズ鮭らーめん	500円
生ビール	500円
各種カクテル	500円～



チーズ鮭らーめん



バーベキューチキン



昨年の出店の様子

※料金はすべて税込の金額です。 ※写真はイメージです。

お問い合わせは オリエンタルホテル広島 TEL. 082-240-7111(代)

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

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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」 ランチ&ディナー

素材本来の旨みを最大限に生かした上質なフレンチをお楽しみいただけるOZAWAで、GW期間限定の特別メニューをご用意いたします。
(※通常のメニューもご利用いただけます。)

■ 期 間：2014年4月26日(土)～5月6日(火・振休)

■ 時 間：ランチ 11:30～14:00(L.O)
ディナー 17:30～21:00(L.O)

■ 料 金：ランチ 8,000円 ※税・サービス料込
ディナー 13,800円

- MENU：・最初の一口オードヴル
- ・三次 岡本農園のアスパラガスとリド・ヴォー手長海老をサラダ仕立てに
 - ・山口県萩産 黒あわびのグリル 肝のソースで(ディナーのみ)
 - ・内海産桜鯛の香草焼き 白アスパラガスと地蛤のソース レモンの香り
 - ・岩手県より短角和牛フィレ肉のステーキ レフォールのソース 筍のグリル、空豆とパルメザンのリゾット添え
 - ・アヴァンデセール(ディナーのみ)
 - ・しまなみレモンのタルトレット ミルクのシャーベットと一緒に
 - ・コーヒー / 小菓子



料理イメージ



店内風景

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)

[3] 1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」 ランチ&ディナー

赤と黒を基調としたスタイリッシュな店内で、カジュアルにランチ&ディナーをお楽しみいただけます。

■ 期 間：2014年4月26日(土)～5月6日(火・振休)

■ 時 間：ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:00～25:00(お食事22:45L.O /ドリンク24:30L.O)

■ 料 金：●ランチ (ハーフブッフェ)
【土日祝】大人 2,300円 【平日】大人 2,000円
【全日】子供(小学生)1,437円 ・ 幼児(4歳～未就学児)916円

ランチメニュー

選べるメインディッシュ[パスタ、カレー、ステーキ(+600円)から選択]
ブッフェ：パン/サラダ/スープ/デザート(15種類)/ドリンク

●ディナー 【全日】ディナーコース 3,907円～

ディナーメニュー(一例)

US産牛フィレステーキ(100g)メインのコース 4,113円 など

※料金は、全て税・サービス料込の金額です。

※ディナータイムはアラカルトメニューも多数ご用意しております。

※4/28(月)・30(水)、5/1(木)・2(金)は平日料金です。



料理イメージ



店内風景

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

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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」 端午の節句 お祝いプラン

お子様の健やかな成長を願い、ご家族でお祝いいただくお席のために、料理長が腕によりをかけた見た目にも華やかなお料理をご用意。
22階からの景色とともに、心に残るひとときをごゆっくりとお楽しみください。

■ 期 間：2014年4月26日(土)～5月6日(火・振休)

■ 時 間：ご昼食 11:30～14:00(L.O)
 ご夕食 17:30～21:30(L.O)

■ 料 金

会席【松】お一人様 **8,316円**

メニュー：祝前菜／お造り／焼物／焚物／替り鉢／揚げ物／食事／甘味物

会席【竹】お一人様 **6,223円**

メニュー：祝前菜／お造り／焼物／焚物／替り鉢／揚げ物／食事／甘味物

会席【梅】お一人様 **4,752円**

メニュー：祝前菜／お造り／焼物／焚物／揚げ物／食事／甘味物

※料金は全て税・サービス料込の金額です。

※梅はお昼限定です。

■ ご予約特典

6名様以上のご予約で、

・花束またはホテル特製生ケーキ(15cm)をプレゼント

・スタッフによる記念写真をプレゼント

※ケーキはお持ち帰りいただけません。

*お子様用祝膳(2,200円)もご用意しております。

*祝鯛姿造り、プロカメラマンによる記念撮影など、お祝いのお席をより思い出深くする演出も承ります。
[記念写真プラン] 2冊仕上げ 9,720円



料理イメージ



店内風景

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 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

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。