



2015年9月4日

眺めの良いお席で楽しむ和のスイーツ

かんみどころ

[平日限定]10月1日～11月30日、甘味処みつき 秋期限定オープン

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:森山真也)では、2015年10月1日(木)から11月30日(月)の期間、平日限定で、22F 日本料理みつきにて、高層階ならではの眺めの良いお席で和のスイーツをお楽しみいただける、「甘味処みつき」をオープンいたします。

2013年より、春・夏・秋にそれぞれ2か月間限定で開催し、ご好評をいただいている「甘味処みつき」を、今秋も開催。紅葉も色づく秋の美しい景色を望めるお席で、5種類の和のスイーツをご提供いたします。おすすめは、この季節ならではの味覚をふんだんに取り入れた「栗と薩摩芋のパフェ」。こだわりの特製モンブランペーストに栗の渋皮煮、薩摩芋の甘露煮、生チョコなどを盛り付けたパフェは、見た目にも彩り鮮やかな秋を感じていただけます。また、濃いめに点てた抹茶をお好みでかけてお召し上がりいただく新メニュー「抹茶ぜんざい」は、引き立てあう抹茶の風味と小豆の甘みを味わっていただけるひと品です。その他、抹茶アイスや黒ごまプリンなど美味しい和の甘味を集めた「抹茶白玉クリームあんみつ」など、幅広い年代の方にお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。

お食事後のデザートやご友人との語らい、秋のご行楽帰りのご休憩など、様々な場面で甘味処みつきをご利用いただき、季節の味わいが広がる和甘味で、ゆったりとした寛ぎのひとときをお過ごしください。

甘味処みつき 秋期限定オープン

■期 間: 2015年10月1日(木)～11月30日(月)

* 平日限定

■時 間: 14:00～17:00(16:00ラストオーダー)

■場 所: 22F 日本料理 みつき

■MENU: 栗と薩摩芋のパフェ 950円

みつき特製 和パフェ 950円

抹茶白玉クリームあんみつ 840円

抹茶ぜんざい 750円

こだわりコーヒー(小菓子付) 650円

* 料金は全て税・サービス料込



栗と薩摩芋のパフェ

抹茶ぜんざい

ご予約・お問い合わせは 日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)

営業時間: ランチ 11:30～15:00/甘味処 14:00～17:00/ディナー 17:30～22:00

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 PR 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。