

2014年2月14日

眺めの良い高層階のお席で和のスイーツを楽しめる

かんみどころ

3月1日～4月30日、甘味処みつき 春期限定オープン

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:荒木潤一)では、2014年3月1日(土)から4月30日(水)の期間、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。

昨年、春・夏・秋にそれぞれ2か月間限定で開催し、ご好評をいただいた「甘味処みつき」が今年もオープン。広島市内の美しい景色を眼下に望みながらゆったりとお寛ぎいただけるお席で、6種類の和のスイーツをご提供いたします。おすすめは、こだわりの桜館に、桜ゼリーや桜餅などを盛り付けた初登場の春限定メニュー「桜パフェ」。香りにリラックス効果があり、花びらには肌の老化防止など美容効果がある成分が含まれていることで近年注目を集める桜をふんだんに取り入れた桜づくしのパフェです。その他、まろやかでコクのある味わいの愛知県産の抹茶とお好きな和菓子5点をお楽しみいただける「抹茶セット」や、わらびもちや黒ごまのブランマンジェなどを盛り付けた「抹茶白玉クリームあんみつ」など、幅広い年代の方にお召し上がりいただける優しい味わいの甘味メニューをご用意いたします。

また、3月下旬から4月上旬の桜の開花シーズンには、ホテルから程近い距離に位置する広島の代表的な桜の名所・比治山の桜もご覧いただけます。

ランチ後のお口直しや、お買いもの途中のご休憩、ご友人との語らいの場など、様々な場面にぜひご利用ください。

甘味処みつき 春期限定オープン

- 期 間: 2014年3月1日(土)～4月30日(水)
- 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



抹茶セット(和菓子5点まで選択)

- MENU: 抹茶セット(和菓子5点まで選択) 1,050円
- 桜パフェ 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
- お気軽抹茶セット(和菓子付) 650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



桜パフェ

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 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。