

2014年6月18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

7月1日～8月31日、甘味処みつき 夏期限定オープン

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7月1日(火)から8月31日(日)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」が今夏もオープン。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。おすすめのメニューは、水を使わず、牛乳・豆乳・練乳を配合した氷を削った「ふわふわミルクかき氷」3種。ふわとした口どけをお楽しみいただけるかき氷に、桃の果肉をたっぷり盛り付け、フレッシュな桃のピューレをかけた「桃」の他、定番の「宇治金時」、昔なつかしい氷ぜんざいのような味わいの「黒蜜きなこ」をご用意いたします。その他、和の甘味を少しずつ盛り付けた「みつき特製和パフェ」や「抹茶白玉クリームあんみつ」など、幅広い年代の方にお召上がりいただけるメニューをご用意。

ランチ後のデザートとしてご利用いただくのはもちろんのこと、ご友人との語らいの場や、お出かけ途中のご休憩など、様々な場面で「甘味処みつき」をご利用いただき、お好みに合わせた和のスイーツで涼やかなひとときをお過ごしください。

甘味処みつき 夏期限定オープン

■期 間: 2014年7月1日(火)～8月31日(日)

■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: ふわふわミルクかき氷・桃	950円
・宇治金時	950円
・黒蜜きな粉	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
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



ふわふわミルクかき氷



抹茶白玉クリームあんみつ



みつき特製和パフェ

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。