

2014年2月7日

ホテルパティシエによるストロベリースイーツ20種類が食べ放題のデザートbuffet  
ストロベリー

## 100% STRAWBERRY

3月10日～3月31日の期間、平日限定で開催

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10日(月)から3月31日(月)の期間、平日限定で、1Fニューヨークカフェにて、ストロベリーデザートbuffet「100% STRAWBERRY」を開催いたします(1日60名様限定・要予約、大人2,200円・小学生1,800円・幼児800円/税・サービス料込)。

当ホテルパティシエ・岡シェフによるオリジナルストロベリースイーツを、buffet形式でお楽しみいただける、1日60名様限定のスペシャルフェア。パティシエが目の前でイチゴアイスやベリーを飾りつける「イチゴパフェ」や、リコッタチーズを使ったふわふわのパンケーキにホテル特製イチゴジャムと北海道産生クリームを添えた「イチゴのパンケーキ」、イチゴシロップを染み込ませたビスキュイ生地にホワイトチョコレートのクリームをサンドした「イチゴのオペラ」など、全20種類のスイーツが並びます。たくさんの種類を召し上がっていただけるよう甘さは控え目。ストロベリーティーやカフェラテなど5種のカフェドリンクをお好きなだけお召し上がりいただけるほか、デザートのお口直しにお召し上がりいただけるサラダバーやパスタもご用意いたします。

春の訪れを感じる、色鮮やかな特製ストロベリースイーツを、心ゆくまでごゆっくりご堪能ください。毎年ご好評をいただいている人気のデザートbuffetですので、ご予約はお早目にどうぞ。

### 100% STRAWBERRY ※1日60名様限定・要予約

■期 間: 2014年3月10日(月)～3月31日(月)の期間、平日限定

■時 間: 15:00～16:30 L.O  
※デザートbuffet期間は、ランチ14:30まで(L.O14:00)

■場 所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■MENU: イチゴのパンケーキ/あまおうのタルト/イチゴのオペラ  
イチゴのティラミス/イチゴパフェ/イチゴのショートケーキ  
苺大福/あまおうのタルト/イチゴブリュレ/イチゴのスコーン  
イチゴのマカロン/イチゴムース/イチゴゼリー など20種類

■デザートbuffet料金(ドリンクバー付): 大人 2,200円  
小学生 1,800円  
幼児(4歳～6歳) 800円

\*料金は全て税・サービス料込 \*3歳以下無料



image photo

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」の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

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。