

2018年7月30日

【秋季限定】9/1～11/30 ニューヨークカフェにて開催 ラクレット×ハンバーグ「秋のワインディナーbuffe」

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:引原史博)は、1階「ニューヨークカフェ」にて、2018年9月1日(土)から11月30日(金)の期間、秋季限定で『ラクレット×ハンバーグ「秋のワインディナーbuffe」』(大人・中高生 3,500円 *食べ放題 *税・サービス料込)を開催いたします。

ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインとともに、季節替わりのスペシャルメニューとbuffe料理をお楽しみいただける、好評のディナーbuffe。今回は、切り口を温めて溶かした熱々のラクレットチーズを、ジューシーなハンバーグにとろりとかけた、スペシャルメニューが登場。チーズの程よい塩気と手ごねハンバーグの旨味が合わさったおいしさを、ワインとともにお楽しみいただけます。ほか、buffeには秋の味覚を散りばめた、ワインの進む料理を取り揃えました。上質なセレクトワイン8種をはじめ、生ビールやハイボールなど、ドリンクも豊富にご用意いたします。

ワインとともに、スペシャルメニューとbuffe料理を心ゆくまでご堪能いただける、秋季限定のディナーbuffeです。ご家族や親しいご友人と過ごす夜のひとときに、ぜひご利用ください。

ラクレット×ハンバーグ「秋のワインディナーbuffe」

- 期 間：2018年9月1日(土)～11月30日(金) ※要予約
- 時 間：18:00～20:30 (L.O) ※21:00よりBAR営業
- 場 所：1階 ニューヨークカフェ
- 料 金：◎食べ放題
大人・中高生 **3,500円** / 小学生 2,300円 / 幼児(4～6歳) 1,400円
*3歳以下無料 *ソフトドリンク込 *税・サービス料込
- ◎飲み放題 **+1,500円** *税・サービス料込

■フードメニュー

スペシャルメニュー [ラクレット×ハンバーグ]

燻製秋刀魚のセルクル仕立て/ファルスド ボークレバー風味/メランジェサラダ
白身魚のフリカッセ/魚介のグラタン コライユ風味/合鴨と茸のパイ包み焼き
スペイン産イベリコ豚のソテー/秋のデザート/フルーツ/パン/コーヒー/紅茶 ほか

■ドリンクメニュー

「エノテカ」セレクトワイン8種/生ビール/ハイボール/カクテル/ソフトドリンク ほか

■協 力：エノテカ株式会社

【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有



秋のワインディナーbuffe イメージ



ニューヨークカフェ 店内

※秋のワインディナーbuffe付宿泊プランもご用意しております。詳しくは宿泊予約(tel.082-240-7122)までお問い合わせください。
※お支払いはご来店時、前会計でお願いいたします ※メニューは仕入れや時期によって多少変更になる場合がございます。

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 管理部 マーケティング課 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。