

2016年5月16日

眺めの良い高層階のお席で、フルーツづくしの和スイーツを楽しむ

かんみどころ  
**【平日限定】7/1～8/31、甘味処みつき 夏季限定オープン**

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、2016年7月1日(金)から8月31日(水)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」。窓から広島市内の景色を望めるお席で、今夏は6種類の和スイーツをご提供いたします。おすすめは、水を使わず、豆乳・練乳・牛乳をブレンドした氷のやさしい味わいと、ふわっと削った氷とキューブ状のグラニテといった2通りの食感をお楽しみいただける「ふわふわミルクかき氷」。ご用意するかき氷は、たっぷりと盛りつけた果実とお好みでかけていただけるフルーツソースが魅力の「桃」・「マンゴー」に、定番の「宇治金時」を加えた3種類。その他、スイカやメロン、いちじく、ぶどうをはじめとする色とりどりのフルーツとバニラアイスや抹茶ゼリーを盛りつけた新メニュー「フルーツあんみつ」や、抹茶とほうじ茶のアイスに白玉やわらび餅、そば粉のクッキーが好相性の「みつき特製和パフェ」など、幅広い年代の方にお召し上がりいただける和スイーツをご用意いたします。

ランチ後のデザートをはじめ、ご友人との語らいやご休憩など、様々な場面で「甘味処みつき」をご利用いただき、みずみずしい夏の果実をふんだんに使用した和スイーツで、涼を感じるひとときをお過ごしください。

### 甘味処みつき 夏季限定オープン

■期 間: 2016年7月1日(金)～8月31日(水) ※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: ふわふわミルクかき氷・桃 950円  
・マンゴー 950円  
・宇治金時 950円

フルーツあんみつ 950円

みつき特製和パフェ 950円

こだわりコーヒー(生チョコレート付) 650円

\* 料金は全て税・サービス料込



ふわふわミルクかき氷



フルーツあんみつ

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 17:30～22:30

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。