

2016年5月16日

## 7月1日～9月19日開催 SUMMER BEER HALL 「ビアカーニバル オブ ザ オリエンタルスタイル」

ホテル最上階の屋内型ビアホールで、ビールに合う南米グルメ26種類を提供

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)は、2016年7月1日(金)から9月19日(月・祝)の期間、23階宴会場「ムーングロー」にて、夏季限定の屋内型ビアホール『SUMMER BEER HALL 「ビアカーニバル オブ ザ オリエンタルスタイル」』(大人 4,500円/税・サービス料込 ※子ども料金有)を開催いたします。

ホテル最上階からの夜景とともに楽しめるビアホールを、今年も期間限定でオープン。今回はビールに合う“南米グルメ”をテーマにお届けいたします。今夏リオデジャネイロオリンピックが開催されるブラジルの代表料理シュラスコをはじめ、豆や豚肉を4～5時間煮込んで作る「フェジョアーダ」、海老やムール貝等の魚介をココナッツミルクとトマトソースでまろやかに仕上げたシチュー「ムケッカ」、パイ生地に牛肉を包んで香ばしく揚げた「エンパナーダ」等、南米の様々な国の料理を食べやすくアレンジし、ブッフェにてご提供。デザートには、焼きパイナップルやキャラメルソース「ドウルセデレチェ」を添えたチュロス、フリードリンクには南米のお酒をイメージしたカクテルもご用意。南米を旅するような気分でお愉しみください。

この夏は是非、ご家族・ご友人とご一緒に、地上100mからの夜景とともに南米グルメをご堪能ください。

### SUMMER BEER HALL 「ビアカーニバル オブ ザ オリエンタルスタイル」

- 期 間：2016年7月1日(金)～9月19日(月・祝)
- 時 間：18:00～22:00 ※要予約  
食べ・飲み放題 日・木 120分/金・土・祝前日 90分
- 場 所：23階 宴会場「ムーングロー」(80席)
- 料 金：大人 **4,500**円/中高生 2,600円/小学生1,900円  
幼児(4～6歳)1,000円 ※3歳以下無料 ※税・サービス料込

#### ■フードメニュー

セヴィーチェのサラダ仕立て/野菜のライス トマトの器で/色々なコールミートと野菜のマリネ/サラダバー/海苔巻き/シーフードのムケッカ/白身魚のコンブドール焼き/エンパナーダ/フェジョアーダ/ビーフシチュー 夏野菜添え/チキンのココナッツミルク煮/コッシーニャ/骨付きスペアリブの香味焼き/チキンとソーセージと野菜のグリル ガーリック風味/野菜たっぷり焼きビーフン/ポンデケージョとバケットの盛り合わせ/チュロス/ドウルセデレチェ/パウンドケーキ/アイスクリーム/マンゴープリン/カムカムゼリー/フルーツスタンドクッキング [牛肉のシュラスコ風/カシヨホ・ケンチ/焼きパイナップル]

#### ■ドリンクメニュー(フリードリンク)

生ビール/ノンアルコールビール/ペルービール/ワイン/ハイボール/チューハイ/焼酎/冷酒/梅酒/ブラジルカクテル(カイピリーニャ)他カクテル4種/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャエール/ペリエ/ミネラルウォーター/コーヒー

#### ■協 力：メルコスール観光局

ご予約・お問合せは オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL. **082-240-5111**(直)  
月-金 10:00～19:00 /土10:00～18:00 ※日曜定休 ※WEB予約有

※ビアホール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。



写真提供/①③EMBRATUR ②Gabriel Santos/RIOTUR

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。