



SUMMER Beer Carnival of the Oriental Style BEER HALL

「ピアカーニバル オブ ザ オリエンタルスタイル」

ホテル最上階からの夜景も楽しめる、屋内型ビアホール。今年はビールに合う「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、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。デザートに焼きパイナップルやチュロス、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楽しみください。

地上100mの屋内ビアホール!!



期間 2016.7.1[金] - 9.19[月・祝] 18:00~22:00 ※要予約

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

制限 食べ・飲み放題 日~木 120分 / 金・土・祝前日 90分 ※お支払いはご来店時、前会計でお願いいたします

場所 オリエンタルホテル広島 23F ムーングロー(80席) / 広島市中区田中町6-10 / <http://www.oriental-hiroshima.com>

FOOD MENU: セヴィーチェのサラダ仕立て(シーフードのマリネ)、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(6種類)、サラダバー、海苔巻き、シーフードのムケッカ(シチュー)、白身魚のコーンブードル焼き、エンパナーダ(パイ包み焼き)、フェジョアダ(豆と肉の煮込み)、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(コロケ)、骨付きスベアリの香味焼き、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、ボンデケージョとバケットの盛り合わせ、チュロス、ドゥルセデレチェ(キャラメルソース)、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(ホットドック)、焼きパイナップル】

DRINK MENU: 生ビール(プレミアムモルツ)、ノンアルコールビール(オールフリー)、ペルービール、スパークリングワイン、赤・白ワイン(南米産)、ハイボール(白州/角瓶/ジムビーム)、チューハイ(巨峰/レモン/ライム)、焼酎、日本酒、梅酒、ブラジルカクテル(カイビリーニャ)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、ジンジャーエール、ペリエ、ミネラルウォーター、コーヒー

※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。
※混雑が予想されますので、ご予約での対応とさせていただきます。 ※メニューは仕入れ状況によって多少変更になる場合がございます。

 ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

■協力:メルコスール観光局 ■写真提供:①Gabriel Santos/RIOTUR ②PROMPERU ペルー政府観光庁 ③Fernando Maia/RIOTUR ④⑥EMBRATUR ⑤Alexandre Macieira/RIOTUR



ご予約 オリエンタルホテル広島「宴会予約」TEL 082-240-5111

月~金 10:00-19:00
土 10:00-18:00 ※日曜定休

WEBからもご予約いただけます
<http://www.oriental-hiroshima.com/event/beerhall.html>