

2013年9月24日

好評につき秋もオープン。高層階からの眺めとともに、秋の味覚を使ったスイーツを愉しむ  
かんみどころ

## 甘味処みつき 秋期限定オープン 10/1～11/30

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、2013年10月1日(火)から11月30日(土)まで、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、秋の味覚を使った和・洋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。

今年2013年春・夏に、それぞれ2か月間限定でオープンした「甘味処みつき」を、ご好評につき本年秋も期間限定でオープン。広島市内の景色を眼下に望みながら、ゆったりとお寛ぎいただける眺めの良いお席で、秋の味覚を取り入れた6種類のスイーツ(1品650円～)をご提供いたします。

秋のメニューのおすすめは、季節の和・洋菓子6種の中から5点までお選びいただける「抹茶セット」。春期オープンでも人気を集めた、おはぎやわらび餅の他、ホテルパティシエ特製の“紫芋のスイートポテト”や“くるみとアーモンドのタルト”など、秋の味覚を使ったオリジナルスイーツが加わります。その他、こだわりの特製モンブランペーストに、栗の渋皮煮、薩摩芋の甘露煮、生チョコなどを盛り込んだ「栗と薩摩芋のパフェ(生チョコ添え)」も初登場。秋ならではの味わいをご堪能いただけます。

お食事後のデザートにご利用いただく他、ご友人との語らいの場や、秋のご行楽帰りのご休憩など、様々な場面で甘味処みつきをご利用いただき、お好みに合わせたスイーツで寛ぎのひとつときをお過ごしください。

かんみどころ

### 甘味処みつき 秋期限定オープン

- 期 間: 2013年10月1日(火)～11月30日(土)
- 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: 抹茶セット(和・洋菓子5点まで選択) **1,050円**  
栗と薩摩芋のパフェ(生チョコ添え) **950円**  
みつき特製 和パフェ **950円**  
抹茶白玉クリームあんみつ **840円**  
お気軽抹茶セット(和・洋菓子2点付) **650円**  
こだわりコーヒー(小菓子2点付) **650円**  
\* 料金は全て税・サービス料込



抹茶セット



栗と薩摩芋のパフェ(生チョコ添え)

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 17:30～22:00

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。