

2015年9月15日

【11月4日～11月18日、平日限定開催】20種類のデザートが登場するチョコレートデザートブッフェ

ラブ スウィート チョコレート！  
**Love Sweet CHOCOLATE!**

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、2015年11月4日(水)～11月18日(水)の期間、平日限定で、1F ニューヨークカフェにて、20種類のデザートをお召し上がりいただけるチョコレートデザートブッフェ「Love Sweet CHOCOLATE!」(大人 2,500円・小学生 2,000円・幼児 1,000円・3歳以下無料/税・サービス料込)を開催いたします。

当ホテルパティシエ・岡重宏シェフによるオリジナルチョコレートデザートを、ブッフェ形式でお楽しみいただける、期間限定のスペシャルフェア。ふんわりと焼き上げた生地チョコレートソースが好相性の“チョコバナナパンケーキ”や、生地とカスタードにカカオ成分の多いチョコレートを使用し、口の中に広がる香りもお楽しみいただける“チョコシュー”、トリュフやオランジェット、生チョコといった、一粒のおいしさを味わう“ボンボンショコラ”など、約20種類のデザートをご用意いたします。デザートには、ヴァローナ(フランス)、ベルコラーデ(ベルギー)、ガーデナー(ベトナム)など、世界各国から選りすぐったチョコレートを使用。チョコレート本来のおいしさを活かして仕上げた、甘さや香り、食感の異なるデザートをお好きなだけお召し上がりいただけます。

また、熊本産の栗や種子島産の安納芋など、秋の味覚を使ったデザートのほか、サラダやパスタなど、お口直しとしてもお召し上がりいただける軽食や、カフェドリンク各種もご用意いたします。

パティシエが意を凝らしたチョコレートデザートと秋のスイーツを、心ゆくまでご堪能ください。

ラブ スウィート チョコレート！

**Love Sweet CHOCOLATE!**

■期 間: 2015年11月4日(水)～11月18日(水)の平日限定 ※要予約

■時 間: 15:00～16:30 L.O. (期間中、ランチタイムは14:30まで)

■場 所: 1F ニューヨークカフェ

■MENU: チョコバナナパンケーキ/ショコラパフェ/ボンボンショコラ/  
ブラウニー/ショコラデニッシュ/タルトショコラ/チョコシュー/  
マカロンショコラ/ザッハトルテ/ショコラブリュレ など20種類

■料 金: 大人 2,500円  
小学生 2,000円  
幼児(4歳～6歳) 1,000円 ※金額は全て、税・サービス料込  
3歳以下無料



ご予約・お問い合わせは レストラン&バー ニューヨークカフェ  
TEL. 082-240-5567(直)

ホテルパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡の「Jacques」で修業、「vis a vis」のシェフを経て、2006年、オリエンタルホテル広島開業のためパストリーシェフとして来広、現在に至る。



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。