



2013年6月14日

高層階からの眺めとともに、涼を感じる和のスイーツを愉しむ

かんみどころ

甘味処みつき 夏期限定オープン 7/1～8/31

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7月1日(月)から8月31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。

今年2013年春に、2か月間限定でオープンした「甘味処みつき」を、ご好評につき本年夏も期間限定でオープン。広島市内の美しい景色を眼下に望みながらゆったりとお寛ぎいただけるお席で、暑い夏でもすっきりとお召し上がりいただける8種類の和のスイーツをご提供いたします。1品700円～。

中でもおすすめは、水を使わず、牛乳・豆乳・練乳を配合した氷を削った「ふわふわミルクかき氷」。優しい甘さでふわとした口どけをお楽しみいただけるかき氷は、定番の「宇治金時」の他、昔なつかしい氷ぜんざいのような味わいの「黒蜜きなこ」、たっぷりの果肉を添えた「マンゴー」の3種をご用意いたします。その他、ほうじ茶アイスに温かいほうじ茶をかけてお召し上がりいただく「ほうじ茶アフオガート」は、ほうじ茶の香ばしさとアイスの甘さがまろやかにマッチした新しい味わいの一品です。

お食事後のデザートとしてご利用いただくのはもちろんのこと、ご友人との語らいの場や、お出かけ途中のご休憩など、様々な場面で甘味処みつきをご利用いただき、お好みに合わせた和のスイーツで涼やかなひとときをお過ごしください。

かんみどころ

甘味処みつき 夏期限定オープン

■期 間: 2013年7月1日(月)～8月31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: ふわふわミルクかき氷・宇治金時 950円
 ・黒蜜きなこ 950円
 ・マンゴー 900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

おすすめケーキセット(コーヒー付) 840円

冷やしぜんざい(焦がしアイス大福入り) 800円

ほうじ茶アフオガート 700円

* 料金は全て税・サービス料込



ふわふわミルクかき氷 3種



ほうじ茶アフオガート

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。