

1st
Anniversary

牛ロース鉄板焼きステーキが登場!

パスタ、パエリア、ブッフエ料理が食べ放題。

フルーツやデザートも充実! かき氷も新登場!

詳しくは裏面をご覧ください。

セルフサービス



CANAL BEER & DINNER 2013

カナルビア&ディナー

2013.6.27(木)~9.16(月)

※6.27~7.17は、木、金、土、日曜日営業

【店休日】

7.1(月)~7.3(水)、7.8(月)~7.10(水)、
7.15(月)~7.17(水)、8.13(火)~8.15(木)、

18:00~22:00(最終受付21:00)

ご利用時間 120分

[会場] ホテル敷地内中庭

食べ飲み
放題
大人/4,500円
4歳~小学生/2,000円

キリリと冷えたビールと
熱々のナポリ風ピッツァ。

パリッ
もちもち



「真のナポリピッツァ協会」
認定店舗の職人より
技術指導を受けたスタッフが
1枚1枚丁寧に焼き上げます。
本場のパリパリもちもちピッツァを
心ゆくまで堪能ください。

パリッ

もちもち

ふっふっ

お得な前売チケット好評発売中!

2F.フロント/各レストラン店頭にてお求めいただけます。
前売チケットは数に限りがございます。お早めどうぞ。

大人 4,500円 チケット購入で...

500円引

大人 4,000円

食べ飲み
放題

(料金には税金・サービス料が含まれております。)



星空の煌めきと、緑の中で味わう
厳選料理と樽生ビール。



自分流
アレレンジ
かき氷

SELF SERVICE



パエリアと
多彩な料理




釜焼き
ナポリ風ピッツァ



牛ロース
鉄板焼
ステーキ

MENU

 焼たて釜焼きナポリ風ピッツァ
マルゲリータ(チーズ・トマト・バジルのピッツァ)
マリナーラ(トマト・にんにく・オレガノのピッツァ)
など、数種類を交替わりでご利用!

牛ロースの鉄板焼きステーキ
スペアリブ
若鶏の唐揚げ(バッファローチキン風・南蛮風)
ソーセージ(フランクフルト・荒挽きetc)
大村湾で獲れたサザエのブルゴーニュ風
パエリア大鍋(パエリア・バレンシア風又はナシゴレン)
五島沖で獲れたヤリイカのソテー
本日のパスタ
フライドポテト
ホテル特製カレーライス
かき氷(苺・メロン・マンゴー・ブルーハワイ・練乳)

枝豆/ミミガーとクラゲを夏野菜と共に
チーズ/タコスチップとアボカドチップ
野菜スティック/サラダバー・フルーツ他
全約30種類が食べ放題!

※日により料理内容が変更になる場合がございます。

ピッツァのテイクアウトも
ご利用ください。1枚 800yen

ご注文を受けてから、1枚1枚ていねいに焼き上げます。
お土産等に是非ご利用ください。(受付時間 18:00~21:30)



ピッツァ・素材へのこだわり

小麦粉

本場ナポリを中心に数多くのピッツェリアで愛用されている“CAPUTO(カプート社)”のものを使用。モチモチとした食感をお楽しみください。

塩

イタリア最大の塩田“プーリア州マルゲリータ・ディ・サヴォイア”産の天然海塩を使用。伝統的手法で作られる、地中海の天然ミネラルを豊富に含む海塩です。

オリーブオイル

プーリア州“CAMPANA(カンパナ社)”の、香り高く高品質なエクストラヴァージンオリーブオイルを使用。

トマトソース

D.O.P.(保護指定産地制度)認定の“Pomodoro San Marzano(サンマルツァーノ トマト)”を使用。こだわりのピッツァ生地との相性はバツグンです。



毎日、当日のピザ生地を
仕込んでいます。

8月は浴衣で花火&BEER!
8/10、17、24に浴衣で来店のお客様には
ホテルオリジナルグッズをプレゼント!

DRINK

生ビール
〔アサヒスーパードライ〕
ハイボール、焼酎、
サワー各種、ソフトドリンク
など豊富にご利用しております。



雨天代替会場に
なってしまった日は・・・
ごめんなさいの
ちょっとした気持ちを
をプレゼント!

■ご予約・お問い合わせは ホテルオークラ JRハウステンボス

TEL 0956-58-7111(代表)

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町 10 番

<http://www.jrhtb.hotelokura.co.jp/>

ホテルオークラ JRハウステンボス

検索