

2016年10月6日

【冬季限定】11/1～12/31 ニューヨークカフェにて開催 ラクレットチーズとワインで楽しむ「ウィンターディナーbuffe」

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:荻野一彦)は、2016年11月1日(火)から12月31日(土)の期間、1階「ニューヨークカフェ」にて、冬季限定で『ラクレットチーズとワインで楽しむ「ウィンターディナーbuffe」』(大人 日～木:4,500円 金・土・祝前日:5,000円/税・サービス料込 ※食べ放題のみの料金・子ども料金有)を開催いたします。

季節の食材を使用した多彩な料理とともにスペシャルメニューをご提供する、好評のディナーbuffe。今回スペシャルメニューとしてご用意するのは、前回7・8月の開催時にもご好評いただいた、スイスの伝統料理「ラクレットチーズ」です。切り口を温めて溶かし、表面を削ぎ落とした熱々のチーズを野菜やバケットにからめてお召し上がりいただけます。buffeでは、ホテル総料理長による季節の食材を活かしたメニューをご提供。フリードリンクには、チーズの程よい塩気と好相性のセレクトワインを10種取り揃えるほか、ワインベースのカクテルやソフトドリンクをご用意いたします。また、毎夜20時30分からは、日替わりで地元広島の特典ミュージシャンによる生演奏もお楽しみいただけます。

この冬はぜひご家族・ご友人と、熱々のラクレットチーズとこだわりのセレクトワインで楽しいひとときをお過ごしください。

ニューヨークカフェ

ラクレットチーズとワインで楽しむ「ウィンターディナーbuffe」

- 期 間: 2016年11月1日(火)～12月31日(土) ※要予約
※12月23日(金)～25日(日)はクリスマスディナーbuffeを開催
- 時 間: 18:00～20:30 (L.O) 食べ・飲み放題 ※21:00よりBAR営業
- 場 所: 1階 ニューヨークカフェ
- 料 金: 大人 日～木 **4,500円** 金・土・祝前日 **5,000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 ※食べ放題のみの料金有 ※税・サービス料込
- フードメニュー
スタンドクッキング [ラクレットチーズ]
ビーフシチュー 冬野菜添え/海老のフリッターと冬野菜/牛タンのガレット仕立て
合鴨のキャベツ包焼き/若鶏のロースト/キングサーモンとホタテムースのルーレ
本日のスープ/本日のパスタ/キハダマグロのカルパッチョと鰯の南蛮漬け
豚バラチャーシューのサラダ仕立て/海老のプレートカップ仕立て
モッツアレラチーズ、生ハム、トマトのミルフィユ仕立て/サラダバー
パンの盛り合わせ/フルーツ/デザート&アイスクリーム
- ドリンクメニュー(フリードリンク)
「エノテカ」セレクトのワイン10種/瓶ビール/カクテル/ソフトドリンク各種
- 協 力: エノテカ株式会社



image photo

ご予約・お問合せは ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有

※ウィンターディナーbuffe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。
※お支払いはご来店時、前会計でお願いいたします ※メニューは仕入れや時期によって多少変更になる場合がございます。

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。