

2016年11月10日

1/4～2/28 ニューヨークカフェにて開催 ラクレット&フォンデュのダブルチーズとワインで楽しむ 「ウィンターディナーbuffet」第2弾

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、2017年1月4日(水)から2月28日(火)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&フォンデュのダブルチーズとワインで楽しむ「ウィンターディナーbuffet」』(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buffet料理とスペシャルメニューをお楽しみいただく、好評のディナーbuffet。11月から実施している「ウィンターディナーbuffet」の第2弾として開催する今回は、第1弾でもご好評いただいているスイスの伝統料理「ラクレットチーズ」に加え、「チーズフォンデュ」をスペシャルメニューとしてご用意。スタッフがサービスするラクレットと、各テーブルにご用意するフォンデュ鍋で、熱々のチーズをパンや温野菜にからめてお召し上がりいただけます。併せて、buffetではホテル総料理長による季節素材を活かした多彩なメニューをご提供。フリードリンクには、チーズと相性の良いワイン専門商社「エノテカ」セレクトのワインを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トップミュージシャンによる生演奏もお楽しみいただけます。

ラクレットとフォンデュの2通りで楽しめる熱々のチーズとセレクトワインで、ご家族やご友人と過ごすディナータイムをご堪能ください。

ラクレット&フォンデュのダブルチーズとワインで楽しむ 「ウィンターディナーbuffet」第2弾

- 期 間: 2017年1月4日(水)～2月28日(火) ※要予約
- 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

スペシャルメニュー [ラクレットチーズ/チーズフォンデュ]

*チーズフォンデュは、テーブルにつき1つフォンデュ鍋をご用意

海老のフリットと飾り野菜の盛り合わせ/焼きズワイガニ/魚介類のピヤベース
合鴨のキャベツ包み 豆乳風味/ビーフシチューと冬野菜の盛り合わせ/パスタ
スペアリブのロースト 香草風味/若鶏のポワレ 照り焼き野菜ピラフ添え
オリエンタルカレー/新春のオードブルバリエ/ローストビーフとコールミートのサラダ仕立て
サラダバー/太巻き寿司と細巻き寿司の盛り合わせ/新春の甘味&アイスクリーム ほか

■ 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



チーズフォンデュ



ラクレットチーズ

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buffet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。