



2017年1月12日

プレミアム苺とスパークリングワインが付いた、苺づくしのスペシャルフェア

ストロベリーデザートbuffet

3月13日～3月31日の期間、平日限定で開催

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)では、2017年3月13日(月)から3月31日(金)の期間、平日限定で、1Fニューヨークカフェにて、「ストロベリーデザートbuffet」を開催いたします(大人 3,200円・小学生 2,200円・幼児 1,200円 *税・サービス料込)。

当ホテルのシェフパティシエ・岡による22種類のオリジナルスイーツをお楽しみいただける、1日60名様限定のスペシャルフェア。“さがほのか”と“あまおう”をメインに使用したデザートbuffet形式で提供するほか、「プレミアム苺」を一粒、スパークリングワインとともにお付けします。また、お席までお持ちする特別メニューとして、ひと口食べるごとに苺の風味が広がる自家製アイスクリームが魅力の「ストロベリーパフェ」が登場。buffetには、大粒で甘い“あまおう”とバニラビーンズ香るカスタードクリームが好相性な「苺タルト」、もちもちした食感の生地で苺や生クリームを包んだ「苺のクレープ」など、苺の魅力を丁寧に引き出したデザートがずらりと並びます。その他、ストロベリーティーやカフェラテ等のドリンク、お口直しとしても楽しめるサラダやパスタもご用意いたします。

苺のおいしさを閉じこめたホテルパティシエ特製デザートを、心ゆくまでご堪能いただけます。毎年人気のデザートbuffetですので、お早めのご予約をおすすめいたします。

ストロベリーデザートbuffet ※1日60名様限定・要予約

■期 間: 2017年3月13日(月)～3月31日(金)の期間、平日限定

■時 間: 15:00～16:30 L.O

※デザートbuffet期間中、ランチ営業は14:30まで(L.O14:00)

■場 所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料 金: 大人 3,200円

小学生 2,200円

幼児(4歳～6歳) 1,200円

* 料金は全て税・サービス料込 *3歳以下無料

■MENU: ストロベリーパフェ/プレミアム苺/苺のクリームブリュレ/苺スープ
苺のクロワッサンサンド/苺のバークドチーズ/苺タルト/苺ブランマンジェ
苺マカロン/苺のクレープ/苺ティラミス など22種類



image photo

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)

【WEB予約】<http://www.oriental-hiroshima.com/event/strawberry2017.html> ※1月中はWEB予約のみ

シェフパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡の「Jacques」で修行、「vis a vis」のシェフを経て、2006年、オリエンタルホテル広島オープニングのためベ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。