

2017年7月25日

【秋季限定】9/1～11/30 ニューヨークカフェにて開催 「秋のワインディナーbuffe」

ラクレットチーズ×スペアリブのスペシャルメニューが登場

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 副総支配人:引原史博)は、1階「ニューヨークカフェ」にて、2017年9月1日(金)から11月30日(木)の期間、秋季限定で『ラクレットチーズ×スペアリブ「秋のワインディナーbuffe」』(大人・中高生 3,500円 *食べ放題 *税・サービス料込)を開催いたします。

ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインと、ワインに合うスペシャルメニューやbuffe料理をお楽しみいただける、好評のワインディナーbuffe。今回は、熱々にとろけたラクレットチーズを、鉄板ごとオープンで焼き上げるスペアリブにかけたスペシャルメニューが登場。程よい塩気が癖になるチーズと、自家製のタレに一日漬けて込んで香ばしく焼いた甘辛いスペアリブは、ワインと相性抜群。秋刀魚やカボチャなど、秋の食材を使用したbuffe料理とともに、お好きなだけお楽しみいただけます。ドリンクメニューには、上質なセレクトワイン8種のほか、料理を引き立てるエビスマイスターやワインベースのカクテルなどをご用意いたします。

豊富なセレクトワインとともに、思わずグラスが進む料理をお召し上がりいただける、秋のワインディナーbuffe。この秋は女子会やご家族で、ワインを片手に過ごす夜をお楽しみください。

ラクレットチーズ×スペアリブ 「秋のワインディナーbuffe」

■期間: 2017年9月1日(金)～11月30日(木) ※要予約

■時間: 18:00～20:30 (L.O) ※21:00よりBAR営業

■場所: 1階 ニューヨークカフェ

■料金: ◎食べ放題

大人・中高生 **3,500円** / 小学生 2,300円 / 幼児(4～6歳) 1,400円

*3歳以下無料 *ソフトドリンク込 *税・サービス料込

◎飲み放題 **+1,500円**

*ノンアルコールドリンクの飲み放題もございます *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×スペアリブ]

燻製秋刀魚の炙り/彩り野菜のテリーヌとスモークサーモン/カボチャサラダと小海老のカクテル
パテ・ド・カンパーニュとペスキオーレ/クラムチャウダー/焼豚のパイ包み/ビーフシチュー
手羽先チキンの甘辛風味/ラザニア/サラダバー/秋のデザート/フルーツ/パン ほか

■ドリンクメニュー

「エノテカ」セレクトワイン8種/生ビール(エビスマイスター)/カクテル/ソフトドリンク各種

■協力: エノテカ株式会社



ラクレットチーズ×スペアリブ



ニューヨークカフェ 店内

【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有

※秋のワインディナー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 管理部 マーケティング課 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。