

【12月21日まで予約販売受付】お正月に華を添える、 オリエンタルホテル広島オリジナルのおせち料理

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、毎年ご好評をいただいている、個数限定のホテルオリジナルおせち料理(和洋中のおせち 三段 29,000円 *税込)の予約販売を、12月21日(木)まで受け付けております。

総料理長・岡竹正和監修でお届けする、毎年好評のおせち料理。2018年は、和食・洋食・中華のおいしさを一度にお愉しみいただける、三段のおせち料理をご用意いたします。当ホテル初となる中華メニューが新たに加わったおせち料理には、新年の始まりにふさわしく、お正月ならではの食材を使用。彩りゆたかなおせち料理が、ご家族で迎える新年に華を添えます。また、変わらぬ品質を保ち、より安心してお召し上がりがいただけるよう、冷凍にてお届けいたします。

おせち料理は、150個の限定販売となります。お電話またはご来館、はがきでの予約受付を12月21日(木)まで承り、商品は12月30日(土)に配達もしくは当ホテル3Fロビーでのお渡しをお選びいただけます。新年に華やぎを添えるホテルオリジナルのおせち料理を、是非ご家庭でご堪能ください。

オリエンタルホテル広島のおせち料理 【150個限定】

- 料金: 和洋中のおせち 三段【限定150個】

販売価格: **29,000円**(税込)

- 予約販売受付期間: 2017年12月21日(木)まで
- ご予約方法: ①お電話 もしくは ご来館
 受付時間 / 月～金曜 10:00～19:00
 土曜 10:00～18:00 *日曜定休
 ②申込専用はがき
 *公式ホームページよりダウンロードしていただけます

- お受渡し方法: ①ヤマト運輸による配達
 配達日 / 2017年12月30日(土)
 ②ご来館によるお受渡し
 日時 / 2017年12月30日(土) 13:00～18:00
 場所 / オリエンタルホテル広島3F ロビー

- お支払い方法: ①配達の場合: 銀行振込 もしくは WEBにてクレジットカード事前決済
 ②ご来館の場合: 現金 もしくは クレジットカードによる当日支払い



和洋中のおせち 三段

【ご予約・お問合せ】

オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL.082-240-5111(直)

[営業時間] 月～金曜 10:00～19:00/土曜 10:00～18:00/日曜定休

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。

■オリエンタルホテル広島のおせち料理 メニュー詳細

和洋中のおせち 三段

■壺の重(和食)

黒豆金箔飾り / 伊達巻 / きんとん / 渋皮栗甘露 / 鮎笹巾着
紅蒲鉾 / 白蒲鉾 / サーモントラウトかんざし串 / 田作り / 数の子
ロブスター旨煮 / 焼姫竹味噌漬 / 蛸煮付 / たたき牛蒡 / 椎茸煮

■貳の重(洋食)

海老サラダ / カスタード風オーロラ包み / 海老とブロッコリーのテリーヌ
黒糖ローストポーク / たこのバジルソース / フォアグラムース(カナル)
メープルくるみ / ローストビーフ / オレンジミート / チキンペッパー
ミニフルーツ串

■参の重(中華)

海老のチリソース煮 / 花餅もも / 味付子持昆布紹興酒 / 豚角煮
肉団子 / 中華風あわび / 中華くらげ / ピリ辛小胡瓜 / いか松笠うに焼き
中華風焼帆立 / 紅ズワイカニ爪



和洋中のおせち 三段

■オリエンタルホテル広島 総料理長 プロフィール

岡竹 正和 (おかたけ・まさかず) [オリエンタルホテル広島 総料理長]

1984年から数々のホテルのメインダイニングで研鑽を積み、2016年にオリエンタルホテル広島総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。フランス料理を素地とした料理を均整の取れたコースに仕立てることを得意とし、旬の食材を活かしたおいしさを届けている。



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 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。