

2018年1月10日

苺づくしのデザート約20種類が並ぶスペシャルフェア

ストロベリーデザートbuffet

2月20日～3月20日の期間、平日限定で開催【2部制】

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:引原史博)では、2018年2月20日(火)から3月20日(火)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)。

当ホテルのアシスタントシェフ・吾郷絵美をはじめとするパティシエによるストロベリースイーツを、buffet形式でお楽しみいただける好評のスペシャルフェア。初の2部制での開催となる今回は、約20種類のデザートとともに、お口直しとしても楽しめるサンドイッチやピラフ、パスタなどの軽食も、これまで以上に充実した内容でご用意いたします。ウェルカムドリンクのスパークリングワインとともにお出する、自家製アイスに苺の果肉が入った温かいソースをかけてお召し上がりいただく「ストロベリーパフェ」をはじめ、味はもちろん見た目にもこだわったデザートを取り揃えました。さっくりと焼き上げたタルト生地に載せたあまおうの甘さとカスタードクリームが好相性の「あまおうのタルト」や、しっとりなめらかな口当たりのチョコレート生地に手作りの苺ジャムをかけた「苺ショコラ」、苺のシロップをしみ込ませた生地でホワイトチョコとカスタードのクリームをサンドして、ほんのりキルシュを効かせた「苺のオペラ」など、苺の魅力を引き出したバラエティ豊かなデザートをお楽しみいただけます。

ホテルパティシエこだわりのストロベリースイーツをお好きなだけ味わっていただける、期間限定の特別フェアです。毎年ご好評をいただいている人気のイベントですので、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

- 期 間: 2018年2月20日(火)～3月20日(火)の期間、平日限定
- 時 間: 11:30～13:30(L.O13:00)/14:00～16:00(L.O15:30)
※2部制 ※各回60名様限定 ※要予約
- 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**
*ドリンクバー付 *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/苺ショコラ/あまおうのタルト/苺マカロン/苺のオペラ
苺ショコラ/苺ティラミス/苺大福/苺モンブラン/苺のボンボンショコラ
クリームダンジュ 苺ソース添え/苺のブランマンジェ など約20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】<https://www.oriental-hiroshima.com/events/1114/>

ホテルパティシエ 吾郷 絵美 Emi Ago

2008年にオリエンタルホテル広島入社。宴会調理を経て、2012年よりペストリーにて勤務。レストランのデザートからウエディングケーキまで、幅広く担当。2014年アシスタントシェフ就任、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 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。