

2016年6月1日

【夏季限定】7/1～8/31 ニューヨークカフェにて開催 ラクレットチーズとワインで楽しむ「サマーディナーbuffet」

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:森山真也)は、2016年7月1日(金)から8月31日(水)の期間、1階「ニューヨークカフェ」にて、夏季限定で『ラクレットチーズとワインで楽しむ「サマーディナーbuffet」』(大人 日～木:4,500円 金・土・祝前日:5,000円/税・サービス料込 ※子ども料金有)を開催いたします。

開業10周年を記念して特別に実施する今回のディナーbuffetでは、スペシャルメニューとして、切り口を温めてとろりと溶けたチーズの表面を削ぎ落とし、野菜やバケットにからめて食べるスイスの伝統料理「ラクレットチーズ」をご用意するほか、ホテル総料理長による、野菜をたっぷり使用した彩り鮮やかなオリジナルメニューをbuffetスタイルでご提供いたします。フリードリンクには、潮風を感じる爽やかな味わいが特長のブーリア産ワイン「トルマレスカ・シャルドネ」や完熟した果実味と上品な味わいのフェアトレード認証ワイン「サンタ・ディグナ・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴァ」等、暖かい地方のものを中心に、チーズと相性の良いワインを豊富に取り揃えるほか、ワインベースのカクテルやソフトドリンクをご用意。

ぜひこの夏は、ご家族・ご友人とお集まりいただき、涼しい店内で熱々のラクレットチーズとこだわりのセレクトワインをお愉しみください。

ニューヨークカフェ

ラクレットチーズとワインで楽しむ「サマーディナーbuffet」

- 期 間: 2016年7月1日(金)～8月31日(水) ※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 ※税・サービス料込

■フードメニュー

スタンドクッキング [ラクレットチーズ]

シーフードのシチュー/白身魚のコーンポードル焼き/エンパナーダ/ローストポークのプレゼ トマト風味/ビーフシチュー夏野菜添え/チキンのココナッツミルク煮/骨付きスペアリブの香味焼き/チキンとソーセージの温野菜のグリル/パスタ/シーフードのマリネ水耕野菜サラダ仕立て/色々なカナッペ取り合わせ/コールミートと野菜のマリネ/サラダバー/海苔巻/ボンデケーキ、パンの盛り合わせ/デザート&アイスクリーム/チュロス/キャラメルソース/フルーツ盛り合わせ & カクテルフルーツ

■ドリンクメニュー(フリードリンク)

スパークリングワイン: エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ブリュット・スペシャル/サンタ・ディグナ・エステラード・ブリュット・ロゼ
白ワイン: トルマレスカ・シャルドネ/サンタ・ディグナ・ソーヴィニヨン・ブラン・レゼルヴァ/サンタ・ディグナ・シャルドネ・レゼルヴァ
赤ワイン: ネプリカ・ロッソ/アルトス・イペリコス・クリアンサ/サンタ・ディグナ・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴァ
ロゼワイン: サンタ・ディグナ・カベルネ・ソーヴィニヨン・ロゼ・レゼルヴァ

瓶ビール/ソフトドリンク各種

■協 力: エノテカ株式会社



image photo

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

※サマーディナー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。