

Raclette
Cheese10th
ANNIVERSARY
Thanks Emotions for All開業10周年
記念企画SUMMER
DINNER BUFFETラクレットチーズとワインで楽しむ
ニューヨークサマーディナーbuffet

開業10周年を記念し、1Fニューヨークカフェに夏限定のディナーbuffetがOPEN! 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、野菜やバケットに付けて食べるスイスの伝統料理「ラクレットチーズ」がスペシャルメニューとして登場するほか、野菜をたっぷり使った色鮮やかなオリジナルメニューをbuffetスタイルでご提供。フリードリンクでは、チーズと相性の良いワインをはじめ、ワインベースのカクテルや、ソフトドリンクを豊富にご用意しております。ぜひご家族・ご友人と、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楽しみください。

期 間 2016.7.1[金]ー8.31[水] ※要予約

時 間 18:00ー20:30 L.O. 食べ・飲み放題 ※21:00よりBAR営業

料 金 大人 日~木 4,500円 / 金・土・祝前日 5,000円 ※税・サービス料込 ※お支払いはご来店時、前会計でお願いいたします

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

場 所 オリエンタルホテル広島 1F ニューヨークカフェ (50席) / 広島市中区田中町6-10 / <http://www.oriental-hiroshima.com>

FOOD MENU

★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/白身魚のコンブドール焼き/エンパナダ/ローストポークのプレマト風味/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

DRINK MENU

●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・ソーヴィニオン・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[ネブリカ・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・ソーヴィニオン・レゼルヴァ]
●ロゼワイン[サンタ・ディグナ・カベルネ・ソーヴィニオン・ロゼ・レゼルヴァ]
●瓶ビール ●カクテル各種
●ソフトドリンク[カルピスソーダ/カルピス/コーラ/オレンジジュース/ジンジャーエール/麦茶/ウーロン茶/野菜ジュース]

※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。
※混雑が予想されますので、ご予約での対応とさせていただきます。 ※メニューは仕入れ状況によって多少変更になる場合がございます。



協力: エノテカ株式会社

ご予約 オリエンタルホテル広島 1F “ニューヨークカフェ” TEL 082-240-5567

WEBからもご予約いただけます
<http://www.oriental-hiroshima.com/event/ny-buffet.html>