



「ネオ ノスタルジック オリエンタル」をテーマに、スペシャルディナー・特別企画をご用意

オリエンタルホテル広島のクリスマス 2016

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:荻野一彦)は、2016年クリスマスの特別企画として、期間限定で館内4レストランにてクリスマスディナーをご提供する他、クリスマスケーキの予約販売や特別宿泊プランなど、7つのスペシャル企画をご用意いたします。

2016年のクリスマスのテーマは「ネオ ノスタルジック オリエンタル」。オリエンタルホテル広島のベースコンセプトである「デザイン&アート・音楽」に包まれた空間で、どこか新しい懐かしさとあたたかみのあるクリスマスをお届けします。

オリエンタルホテル広島ならではのクリスマスで、思い出に残る特別なひとときをお過ごしください。

INDEX | オリエンタルホテル広島のクリスマス 2016

1. 地上100mの夜景とともに | 23F ムーングロー クリスマスディナー
2. “東京フレンチ”で優雅な聖夜 | 1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ
3. 生演奏のスペシャルライブも | 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナーブッフェ
4. 1日5組限定・窓際指定可 | 22F 日本料理 みつき クリスマス会席
5. 数量限定 | クリスマスケーキ 予約販売
6. 期間限定 | ドリミネーションカクテル 2016
7. 特典付 | クリスマス限定 ステイプラン

1 23F ムーングロー クリスマスディナー [2日間限定]

地上100mのバンケット・23階 ムーングローに、クリスマスの期間、2日間限定でレストランがオープン。イルミネーションがきらめく街並みを眼下に望みながら、総料理長特製のクリスマスディナーコースで、ロマンティックな夜をお楽しみください。

■期 間:2016年12月24日(土)・25日(日) ※要予約

■時 間:18:00～ / 20:30～ (2部制) *24日には聖歌のサプライズも

■料 金:11,000円 *税・サービス料込

■MENU:アミューズ ブーシュ

フォアグラのムースと鯛のマリネ オレンジ風味のシャルロット仕立て 星に願いを
海の幸の温かいフランと旬の野菜 トリュフの香り 金箔の輝き
マロンのクリームスープ カプチーノ風 カカオの香り
オマール海老と帆立貝のポワレ オマール海老ソース 十字架の祈り
キールのグラニテ
牛ロース肉のソテー エグイエット、赤ワイン香る赤ワインソースで
パティシエシェフが奏でるノエル風デザート / コーヒー / パン

*クリスマスディナーが付いたステイプランもご用意しています。詳しくはお問合せください。

■ご予約・お問合せ:宴会予約 TEL. 082-240-5111(直)



ムーングロー クリスマスディナー



会場イメージ

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。

2 1F フレンチレストラン OZAWA クリスマスディナー&ランチ

クリスマスのための限定メニューと洗練されたおもてなしが特別な時間を紡ぎだす、OZAWAのクリスマス。素材選びから盛りつけまで繊細に作りこまれたフレンチが、聖夜の思い出においしい余韻をもたらします。

■期 間：2016年12月23日(金)～25日(日) ※要予約

■時 間：ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O)
 ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)
 *24日夜には聖歌のサプライズも

■料 金：ランチ 10,000円 / ディナー 18,000円 *税・サービス料込

■MENU：[ランチ]

アミューズ / オードヴル / お魚料理 / お肉料理 / デザート / コーヒー
 ※通常のメニューもございます。

[ディナー]

アミューズ / オードヴル2品 / お魚料理 / お肉料理 / デザート / コーヒー

■ご予約・お問合せ：OZAWA TEL. 082-240-5553(直)



料理イメージ



OZAWA店内

3 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ クリスマスディナーbuffet

大きなツリーと赤いチェアがドラマティックに映える空間にずらりと並ぶのは、彩り鮮やかなbuffet料理。クリスマスにぴったりの音楽を生演奏で楽しみながら、女子会で、ご家族で、心弾むクリスマスを満喫していただけます。

■期 間：2016年12月23日(金)～25日(日) ※要予約

■時 間：ディナー 18:00～ / 20:30～ (2部制)
 *24日夜には聖歌のサプライズも

■料 金：大人 6,800円 / 小学生 3,500円 / 4歳～6歳 1,800円
 *3歳以下無料 *ワンドリンク付き *税・サービス料込

■MENU：チーズの器で作るパスタ カルボナーラソースで

クリスマス風 オードブル4種盛合わせ

スモークサーモンと香草野菜のガトー リーフ風

コールドローストビーフ クレソン添え / 焼き蟹

ローストチキンのポワレ クランベリー添え シュプレムソースで

細切り牛肉のパルマンティエ / クラムチャウダースープ

パンの盛り合わせ / ノエルデザート盛り合わせ&アイスクリーム ほか

■特 典：Xmas Special LIVE 18:30～ / 21:00～
 ディナーとともに、生演奏をお楽しみいただけます。

■ご予約・お問合せ：ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



料理イメージ



ニューヨークカフェ店内

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。

4 22F 日本料理 みつき クリスマス会席 [1日5組限定・窓際指定可]

22階からの夜景とともに、日本料理を愉しむクリスマスはいかがですか？
冬の食材をふんだんに使い、端々に聖夜ならではのあしらいをちりばめた特別な会席が、大人のための特別な時間をお約束します。

■期 間：2016年12月23日(金)～25日(日) ※要予約

■時 間：17:30～22:30 (21:00 L.O)

■料 金：12,000円 *1日5組限定、窓際指定承ります *税・サービス料込

■MENU：聖夜の前菜五種盛り合わせ / お造り / 甘鯛うろこ焼き
ふかひれと海老芋の豆乳蒸し / 黒毛和牛サーロインの網焼き
鱈と鱈白子の天婦羅 / ふぐ葱巻き 皮肝ポン酢
握り鮓 / ホテル特製クリスマスケーキ / 珈琲

■特 典：ハーフスパークリングワインプレゼント
ご希望の方に、スタッフによる写真サービス

■ご予約・お問合せ：日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)



料理イメージ



みつき店内イメージ

5 クリスマスケーキ 予約販売 [数量限定]

大切な人と過ごす時間に華を添える、スイートな贈り物はいかがですか？
白い雪を表した「スノー・ブラン」、サクとした食感にわくわくする「ノエル・ショコラ」、甘酸っぱいムースが効いた「クロナヌ・ド・ルージュ」は、ご家族やご友人とのパーティに。チョコレートで作られた“幸せの小箱”「コフレ・ド・ボヌール」はお二人で…。お好みに合わせてお選びください。

- 販売価格：ノエル・ショコラ **4,800円**
サイズ：横22cm×縦8.5cm 高さ6cm
- コフレ・ド・ボヌール **3,800円** ※限定20個
サイズ：横9cm×縦9cm 高さ13cm
- スノー・ブラン **4,500円**
サイズ：直径15cm 高さ8cm
- クロナヌ・ド・ルージュ **4,200円**
サイズ：直径15cm 高さ4cm

■予約受付期間：2016年11月1日(火)～12月20日(火)17:00まで
*11月30日までのご予約で10%OFF

■お引き渡し期間：2016年12月22日(木)～12月25日(火)10:00～20:00

■お引き渡し場所：1F ニューヨークカフェ

■お支払い方法：商品お渡し時に現金 もしくは クレジットカードによる精算

■ご予約・お問合せ：ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



クリスマスケーキ



コフレ・ド・ボヌール(お2人様向け)

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。

6 ドリミネーションカクテル 2016 [期間限定]

ホテル前の平和大通りを中心に、華やかなイルミネーションが街を彩る「ひろしまドリミネーション2016」開催期間中、スペシャルカクテルをご用意いたします。グラスにとじこめたのは、完熟したパイナップルとプレミアムウォッカで作ったシャーベット。そのまま食べれば果実の甘さが広がり、お好みでシャンパンを注げば大人の味に変化する、きらめくイルミネーションのようなカクテルです。

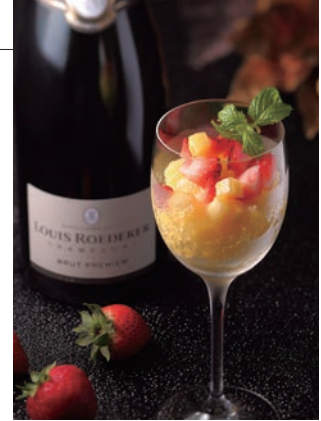
■期 間：2016年11月17日(木)～2017年1月3日(火)

■時 間：バータイム 17:00～25:00(24:00 L.O)

■料 金：1,425円 *税・サービス料込

■場 所：1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■ご予約・お問合せ：ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)



ドリミネーションカクテル 2016

※ひろしまドリミネーション

広島冬の風物詩であるライトアップを、平和大通りを中心に商店街や商業施設など市内中心部一帯で展開。「ひろしまライトアップ事業実行委員会」の主催で、地元の新聞社やテレビ局が後援し2002年より毎年開催。今年で15回目を迎える。

■開催期間 2016年11月17日(木)～2017年1月3日(火) ■点灯時間 17:30～22:30 ■HP <http://www.dreamination.com/>

7 クリスマス限定 ステイプラン [特典付]

この時季限定で、クリスマスならではの宿泊プランを販売いたします。それぞれ特典として、手のひらサイズの可憐なフラワーアレンジメントと、やさしい香りに顔もほころぶジル・スチュアートのバスアメニティのプレゼント付き。

◇スイートクリスマスルームプラン[1日1室限定]

ツリーやガーラントで、クリスマス仕様にデコレーションしたスイートルームを1日1室限定でご用意。窓の外に瞬く平和大通りのイルミネーションが、お二人の新しい思い出の時間を彩ります。

■期 間：2016年12月1日(木)～2016年12月25日(日)

■料 金：スイートルーム 2名1室 30,000円～ *税・サービス料込

■特 典：ジル・スチュアートバスタイムセットとプリザーブドフラワー(1室1セット)



スイートルームイメージ



プリザーブドフラワーのアレンジメント

◇クリスマス特典付ステイプラン

■期 間：2016年12月1日(木)～2016年12月25日(日)

■料 金：セミダブル 2名1室 11,000円～ *税・サービス料込

■特 典：ジル・スチュアートバスタイムセットとプリザーブドフラワー(1室1セット)



ジル・スチュアートバスタイムセット

■ご予約・お問合せ：宿泊予約 TEL. 082-240-7122(直)

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。