

2017年10月26日

【冬季限定】12/1～2/28 ニューヨークカフェにて開催 トリュフ薫るチーズフォンデュ「冬のワインディナー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 副総支配人:引原史博)は、1階「ニューヨークカフェ」にて、2017年12月1日(金)から2018年2月28日(水)の期間、冬季限定で「トリュフ薫るチーズフォンデュ「冬のワインディナーbuffet」」(大人・中高生 3,500円 *食べ放題 *税・サービス料込)を開催いたします。

ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインとともに、思わずグラスが進むスペシャルメニューとbuffet料理をお愉しみいただける、好評のディナーbuffet。今回は、ふわりと感じるトリュフの香りが少し贅沢な、チーズフォンデュがスペシャルメニューとして登場。刻んだトリュフとともに温めたチーズを野菜やバケットにとろりとからめて、お好きなだけお愉しみいただけます。冬の食材を活かしたbuffet料理のほか、今回は特別に、温かいデザートもご用意。さくさくの生地にプディングと広島県産のリンゴをたっぷり敷きつめて焼き上げた「芸北産リンゴのクラフティ」は、お好みではちみつをかけてお召し上がりいただけます。ドリンクメニューには、上質なセレクトワイン8種のほか、料理を引き立てるエビスマイスターやワインベースのカクテルなどをご用意いたします。

この冬は親しいお仲間やご家族で、ワインを片手に過ごす夜をお愉しみください。

トリュフ薫るチーズフォンデュ「冬のワインディナーbuffet」

- 期 間: 2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水) ※要予約
*クリスマス・お正月は別料金で特別メニューを提供
- 時 間: 18:00～20:30 (L.O) ※21:00よりBAR営業
- 場 所: 1階 ニューヨークカフェ
- 料 金: ◎食べ放題
大人・中高生 **3,500円** / 小学生 2,300円 / 幼児(4～6歳) 1,400円
*3歳以下無料 *ソフトドリンク込 *税・サービス料込
◎飲み放題 **+1,500円** *税・サービス料込

■フードメニュー

スペシャルメニュー [トリュフ薫るチーズフォンデュ]

寒鰯の炙り/チキンのマスタードマリネ/ドライフルーツのテリーヌとイタリア産生ハム
2種の焼き蟹と芸北産エリンギ/牛すじ肉のディジョン風煮込み
サラダバー/芸北産リンゴのクラフティ/冬のデザート/フルーツ/パン ほか

■ドリンクメニュー

「エノテカ」セレクトワイン8種/生ビール(エビスマイスター)/カクテル/ソフトドリンク各種

■協 力: エノテカ株式会社



冬のワインディナーbuffet イメージ



ニューヨークカフェ 店内

【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有

※冬のワインディナー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 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。