

2013年10月15日

【11月10日から10日間限定】秋のデザートbuffet 20種類のデザートが登場

## Love Sweet CHOCOLATE!

ラブ スウィート チョコレート!

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:荒木潤一)では、2013年11月10日(日)~11月19日(火)の10日間、1Fレストラン&バー ニューヨークカフェにて、20種類のデザートをお楽しみいただけるチョコレートデザートbuffet「Love Sweet CHOCOLATE!」(大人 2,200円・小学生 1,800円・幼児 800円・3歳以下無料/税・サービス料込)を開催いたします。

当ホテルパティシエ・岡重宏シェフによるオリジナルチョコレートデザート、buffet形式でお好きなだけお楽しみいただける期間限定のスペシャルフェア。深いコクのあるチョコレートクリームをたっぷり使ったフランスの伝統菓子“オペラ”や、カカオ成分が多く、香ばしいビターチョコレートを使用した“ブラウニー”と“ザッハトルテ”、栗やオレンジピールでアクセントを付けた口どけ滑らかな“ボンボンショコラ”など、約20種類のデザートをご用意。使用するチョコレートはフランスやドイツなど、それぞれのデザートに合わせた世界各国のチョコレートを厳選しています。

また、チョコレートデザート以外にも栗やカボチャなど、秋の味覚を使ったムースやケーキをご用意。その他、甘いデザートの間にお口直しとしてお召し上がりいただける、サラダやパスタの他、カフェラテなどのカフェドリンク各種もご用意いたします。

パティシエが工夫を凝らした個性豊かなチョコレートデザートと秋のスイーツを、ごゆっくりとご堪能ください。

### Love Sweet CHOCOLATE! ラブ スウィート チョコレート!

■期 間: 2013年11月10日(日)~11月19日(火)の10日間限定 ※要予約

■時 間: 15:00~16:30 L.O.

■場 所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■MENU: オペラチョコレートクレープ/ザッハトルテ/ボンボンショコラ  
ブラウニー/ホワイトチョコとパッションのムース/タルトショコラ  
チョコシュー/チョコレートロール/マカロンショコラ など20種類

■料 金: 大人 2,200円  
小学生 1,800円  
幼児(4歳~6歳) 800円 (各税・サービス料込)  
3歳以下無料

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)



ホテルパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡で5店舗を展開する「vis a vis」でオープニングに関わったのち、2006年、オリエンタルホテル広島オープニングのためベストリーシェフとして来広、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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@oriental-hiroshima.com

森田 麻水美 E-mail:masumi.morita@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。