

慶びを重ねて祝うお正月

オリエンタルホテル広島のおせち料理 12月20日まで予約販売受付中

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)は、毎年ご好評をいただいている個数限定のオリジナルおせち料理(和洋のおせち 二段 30,000円・和洋のおせち 一段 15,000円/税込)の予約販売の受付を12月20日(金)まで行っております。

新たなる一年が、より良い年になるよう願って、新年に華やぎと縁起を添えるおせち料理。食材の持つ意味を大切に、繊細な手仕事で盛り付けにもこだわった伝統的な和食と、厳選素材を使って華やかに仕上げたモダンな洋食を詰めた、一段と二段の2種の和洋膳をご用意いたしました。縁起物として欠かせない黒豆や数の子をはじめ、牛フィレ肉のステーキやオマール海老など、ホテルならではの贅沢な逸品を盛り込んだ、どなたにでもお楽しみいただけるおせち料理です。一品一品真心を込めて、当ホテルの和・洋の各料理長が丁寧にお作りいたします。

販売数は二段重が限定80個、一段重が限定100個の販売です。予約受付は12月20日(金)まで。商品は12月31日(火)に当ホテルの3Fロビーにてお渡しいたします。新年にふさわしい、ホテルならではの祝い膳を是非ご家庭でご堪能ください。

オリエンタルホテル広島のおせち料理 【限定180個】

■タイプ: 和洋のおせち 二段 【限定80個】

販売価格: **30,000円**(税込)

和洋のおせち 一段 【限定100個】

販売価格: **15,000円**(税込)

■予約受付期間: 電話・ご来館 / 12月20日(金)まで
受付時間 / 10:00~19:00
(ご来館の場合はフロントにお申し付けください。)

申込専用ハガキ / 12月14日(土)まで
(ハガキはフロントにお申し付けください。)

■商品お渡し日時: 12月31日(火) 11:00~18:00

■商品お渡し場所: オリエンタルホテル広島 3F ロビー

■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



和洋のおせち 二段



和洋のおせち 一段

お問い合わせ・ご予約は オリエンタルホテル広島 宴会予約
TEL. **082-240-5111** ※来館予約も可能です。

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 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。

オリエンタルホテル広島のおせち料理 メニュー詳細

和洋のおせち〈二段〉

■ 壺の重(洋)

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
オマール海老の香草焼き蓮根のロースト
鯛のエスカベッシュとブロッコリー / 鮑と木野子の白ワイン蒸し
帆立貝柱グリル
広島菜で巻いたノルウェーサーモンと帆立貝のムース
豚肩ロース肉のプレゼ・ロティ / ポークテリーヌとドライフルーツ
鶏肉の牛蒡巻き / じゃが芋のトルティージャ
2種類のトマトピクルス / 栗の甘露煮
ホテルメイドのショコラとマカロン



■ 式の重(和)

数の子味付け / ずわい蟹 / 海老の艶煮
松笠烏賊の雲丹焼き / 蛸の柔らか煮
イクラの醤油漬けと卵蒸し / 鰹胡桃 / 練の昆布巻
銀ムツ(メロ)の西京味噌焼き / 鰹連根 / 田作り / 黒豆
湯葉くらげ すだち / 柚子伊達巻き / 五色豆
大根なます / 筍・梅人参 / 六角小芋・絹さや / 笹よもぎ餅

*サイズ(外寸) 壺の重…25.5cm×25.5cm×深さ4.5cm
式の重…25.5cm×12.75cm×深さ4.5cm ×2

和洋のおせち〈一段〉

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース / 海老の艶煮
穴子の広島菜巻き / イクラの醤油漬けと卵蒸し / 数の子味付け
焼き帆立貝 / 蛸の柔らか煮 / 銀ムツ(メロ)の西京味噌焼き
鶏肉の八幡巻き / 松笠烏賊 / 鰹胡桃 / 鰹連根 / 田作り
市松かぶら / 湯葉くらげ / 黒豆 / 柚子伊達巻き / 鶯豆
蟹おこわ / 栗の甘露煮 / 笹よもぎ餅

*サイズ(外寸) 25.2cm×25.2cm×深さ4.5cm



【配達でのお受け渡しも承ります】

ホテルスタッフがおせちをお届けに参ります。

配達日時:12月31日(火)11:00~18:00 ※配達的时间指定は致しかねます。ご了承ください。

配達区:広島旧市内(中区・南区・西区・東区・安佐南区)、安芸郡(府中町・海田町・坂町) 限定

配達料:一個につき 1,000円(税込)

お支払い方法:現金のみ

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。