

2015年1月28日

4種のブランド苺をこだわって使用した、スペシャルスイーツフェア

ストロベリーデザートbuffe

3月11日～3月31日の期間、平日限定で開催

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、2015年3月11日(水)から3月31日(火)の期間、平日限定で、1Fニューヨークカフェにて、ストロベリーデザートbuffeを開催いたします(大人2,500円・小学生2,000円・幼児1,000円 *税・サービス料込)。

当ホテルのパティシエ・岡シェフによるオリジナルストロベリースイーツを、buffe形式でお楽しみいただける、1日60名様限定のスペシャルフェア。今回のデザートbuffeでは、“佐賀ほのか”、“博多あまおう”、“熊本紅ほっぺ”、“長崎さちのか”の4種のブランド苺をそれぞれのデザートに合わせて使用いたします。熱々の苺スープを楽しめる「佐賀ほのか入りパイ包み焼きスープ」や、苺の甘酸っぱさとなめらかな口当たりを堪能いただける「博多あまおうのブランマンジェ」、プリオッシュ生地のフレンチトーストに苺ソースをたっぷりかけた「熊本紅ほっぺとハチミツのプリオッシュフレンチトースト」など20種類のスイーツをご用意する他、今年初の試みとして、フレッシュな上記ブランド苺4種に特製練乳をかけて食べ比べができる特別オーダーメニュー(+300円)もご提供いたします。その他、お好きなだけお召し上がりいただけるストロベリーティーやカフェラテ等のドリンクや、デザートのお口直しとしても楽しめるサラダバーやパスタもご用意いたします。

春の訪れを感じる、色鮮やかな特製ストロベリースイーツを、心ゆくまでごゆっくりご堪能ください。毎年大好評をいただいている人気のデザートbuffeですので、お早目のご予約をおすすめいたします。

ストロベリーデザートbuffe ※1日60名様限定・要予約

■期 間: 2015年3月11日(水)～3月31日(火)の期間、平日限定

■時 間: 15:00～16:30 L.O
※デザートbuffe期間は、ランチ14:30まで(L.O14:00)

■場 所: 1F レストラン&バー ニューヨークカフェ

■料 金: 大人 2,500円
小学生 2,000円
幼児(4歳～6歳) 1,000円
*ドリンクバー付 *料金は全て税・サービス料込 *3歳以下無料

■MENU: [buffe]
佐賀ほのか入りパイ包み焼きスープ/佐賀ほのかのストロベリーパフェ
佐賀ほのかと生クリームサンドウィッチ/博多あまおうのブランマンジェ
熊本紅ほっぺとハチミツのプリオッシュフレンチトースト
長崎さちのかのティラミス/長崎さちのかと色々ベリーのゼリー など20種類
[特別オーダーメニュー]
スペシャルテイastingプレート(+300円)…ブランド苺4種を特製練乳で食べ比べていただけます。



image photo

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

福岡の「Jacques」で修行、「vis a vis」のシェフを経て、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

※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。