

7月1日～8月31日開催 SUMMER BEER HALL

Thai SELECTレストランをシェフが巡る「セレクト・ザ・テイスティ・タイフェア」

ホテル最上階の屋内型ビアホールで、ビールに合うタイフード26種類を提供

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、2015年7月1日(水)から8月31日(月)の期間、23階宴会場「ムーングロー」にて、夏季限定の屋内型ビアホール『SUMMER BEER HALL Thai SELECTレストランをシェフが巡る「セレクト・ザ・テイスティ・タイフェア」』(大人 4,200円/税・サービス料込 ※子ども料金有)を開催いたします。

毎年開催の、ホテル最上階からの夜景とともに楽しめるビアホールを、今年も期間限定でオープン。今回のビアホールはビールに合う“タイフード”をテーマにお届けいたします。ホテル総料理長が、中国地方にあるタイ国商務省公認のタイ・セレクト認定レストラン5店舗(*次ページ参照)を巡り、各レストランで見つけたおすすめメニューをオリジナルテイストでご提供する他、タイ料理の数々を日本人にも食べやすいテイストにしてbuffet料理でお届けいたします。また、タイならではのアイテムもフリードリンクにてご用意。

この夏は是非、ご家族・ご友人とご一緒に、タイに触れて感じていただける期間限定のフェアをお楽しみください。

SUMMER BEER HALL

Thai SELECTレストランをシェフが巡る
「セレクト・ザ・テイスティ・タイフェア」

- 期 間: 2015年7月1日(水)～8月31日(月)
- 時 間: 18:00～22:00 ※要予約
食・飲み放題 日・木 120分/金・土・祝前日 90分
- 場 所: 23階 宴会場「ムーングロー」(80席)
- 料 金: 大人 **4,200円** / 中高生2,600円
小学生1,900円/ 幼児(4～6歳)1,000円
※3歳以下無料 ※金額は全て、税・サービス料込

■フードメニュー

海老のスープ/タイ風ビーフステーキ/カレー味の豚肉の串焼き/タイ風焼き鳥/鳥賊のナンブラー炒め/サーモンのレモングラス漬け焼き/海老のチリオイル炒め/さつま揚げ/蟹のカレー炒め/蒸し鶏のせごはん/タイ風焼きそば/タイ風鯉のタルタル/タイ風豚挽肉と豆腐のサラダ/枝豆・茹で卵・小海老のタイ風サラダ/青パパイヤサラダ/春雨とシーフードのサラダ/焼き茄子と桜海老の甘酢和え/甘酸っぱい五目サラダ/フルーツ/デザート(4種)/アイスクリーム/コーナー料理(タイ風しゃぶしゃぶ・生春巻き)

■ドリンクメニュー(フリードリンク)

生ビール/タイ風オリジナルカクテル/タイビール/ハイボール/チューハイ/ワイン/スパークリングワイン/焼酎/冷酒/梅酒/スタンダードカクテル/ノンアルコールビール/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール/ペリエ/ミネラルウォーター

ご予約・お問合せは オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL. **082-240-5111**(直)
月・金 10:00～19:00 / 土10:00～18:00 ※日曜定休



写真①～③提供/タイ国政府観光庁・タイ国政府商務省国際貿易振興局

※ビアホール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。
※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 セールス&マーケティング部 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

下 蘭 悠 E-mail:haruka.shimozono@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。

■協力《タイ・セレクトレストラン》

パーパイタイ(福山市)
サワディー(岩国市)
ぴいすうあ(広島・安佐北区)
サワディレモングラスグリル(広島・中区)
タイ料理マナオ(広島・中区)



写真提供
タイ国政府観光庁・タイ国政府商務省国際貿易振興局

■協 力：タイ国政府通商代表事務所広島/タイ国政府観光庁



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

下 悠 E-mail:haruka.shimozono@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。