

広島を街を見渡す開放的なガーデンで、フレッシュいちご&いちごスイーツ食べ放題！
HIROSHIMA2016 RESTAURANT UNDER THE SKY «福屋八丁堀本店東館 10階»
ストロベリースイーツビュッフェ
～屋上テラスでストロベリーパーティー～開催！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営するガーデンレストラン『HIROSHIMA2016 RESTAURANT UNDER THE SKY (ヒロシマニゼロイチロク レストラン アンダーザスカイ)』では、2022年3月1日(火)～4月30日(土)の期間限定で「ストロベリースイーツビュッフェ ～屋上テラスでストロベリーパーティー～」を開催いたします。



HIROSHIMA2016restaurant under the sky
 strawberry sweets buffet

広島を中心地・八丁堀。

その喧騒から一瞬にして郊外の静かな庭園に足を踏み入れたかのような空間が広がるのが「HIROSHIMA2016 RESTAURANT UNDER THE SKY」
 地上10階に位置するこの場所では、美しい広島町の並みを眺めながら、美味しいお食事と、大切な方との語らいの時をお楽しみいただいています。

そして、いよいよ本格的な春の訪れを感じる3月、
 「ストロベリースイーツビュッフェ～屋上テラスでストロベリーパーティー～」が開幕します。
 紅く瑞々しいいちごの実と、そのいちごを使ったスイーツの数々が、
 開放的なガーデンのビュッフェテーブルに華やかに顔を揃えます。

青空から夕暮れ、そして星月夜へ。
 時々刻々と表情を変える広島の下—UNDER THE SKY—で優雅なひと時をお過ごしください。

Event Information

ストロベリースイーツビュッフェ ～屋上テラスでストロベリーパーティー～

- ・開催期間 2022年3月1日(火)～4月30日(土)
- ・時間 14:00～21:00(最終入場19:00)
 ※ビュッフェタイム90分(席時間最大120分)
- ・料金 3,480円(税込)

※珈琲・紅茶等ドリンクビュッフェ付き

※デザートの種類は、当日の仕入れ状況に等によって変更になる場合がございます。





◆フレッシュいちご

緑溢れるガーデンでちょっぴりいちご狩り気分!?が楽しめるフレッシュいちごの食べ放題。スイーツにプラスオンするアレンジもオススメ。

◆いちごスパリングゼリー フルトグラス

シュワシュワと涼やかに泡立つソーダを使ったゼリーでフレッシュなベリーたちをフルトグラスに閉じこめた、宝石のようなスイーツです。

◆いちごのパンナコッタ

優しい生クリームの甘さを最大限に生かしたイタリア伝統のデザート。いちご&フランボワーズのソースとの甘×酸のバランスが絶妙です。

◆いちごのクリームブリュレ

香ばしくキャラメリゼされたパリッパリの表面を崩すと現れる濃厚な甘さのカスタードには、フレッシュな酸味のいちごがよく合います。

◆クロッフル〜いちご粉砂糖かけ〜

ワッフルメーカーを使い、お客様に焼き上げていただくクロワッサン。お好みでチョコやキャラメルソース、フレッシュいちごでアレンジを。

◆クロワッサンサンド

バター風味漂うサクサクのミニクロワッサンに、たっぷりの生クリームといちごの実を挟んで仕上げたフルーツサンドイッチです。

◆いちごケーキスクエア

世代を問わず人気のいちごスイーツの定番・ショートケーキ! 定番だからこそ手を抜かない、当店ならではの一品をお楽しみください。

◆いちごシュー

一口で頬張れるミニサイズながら満足度は◎。シュー皮といちごクリームの相性の良さは、いくらでも食べられてしまう危険度大!?

◆いちごドーナツ

お店で手仕込みのチョコドーナツに、香り、甘み、酸味のどれもちごそのままのストロベリーパウダーを振りかけ仕上げています。

◆いちごガトーショコラ

こちらもチョコといちごの王道コンビネーション。しっとり濃厚なガトーショコラに、ストロベリーパウダーがアクセントを効かせます。

◆いちごクレープ

口当たりの良い薄いクレープ生地の中には、たっぷりのホイップ&カスタードのダブルクリーム、そしていちごの実が隠れています。

◆いちごとホワイトチョコ

フレッシュないちごの実にホワイトチョコをコーティングしました。いちごの甘酸っぱさとホワイトチョコの優しい甘さがよく合います。

◆マドレーヌ

いちごのピューレを練りこんだお店手作りのマドレーヌ。甘酸っぱい風味を纏った焼き菓子の王道はとりわけ紅茶のお供にぴったりです。

◆一口いちごパイ

サクサクのパイ生地の中に織り込まれたいちごの実とカスタードクリームのマリアージュは、一口で虜になるほど贅沢な味わいです。

Limited Menu

キッチンから焼きたてをお届けする「限定デザート」もご用意しています。焼きあがり時間やメニュー内容は、日によって違うこともありますので、当日の予定は、スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

◆いちごフレンチトースト

バニラビーンズの甘い香りが鼻をくすぐるフレンチトーストに、甘酸っぱいストロベリーパウダーでお化粧を。新たなフレンチトーストの世界が広がります。

◆いちごカスタードピッツァ

もちもちの生地の上に、カスタードクリームとフレッシュいちご、ブルーベリーなどのフルーツを乗せて焼き上げたデザートピッツァです。





- 店名 HIROSHIMA2016 RESTAURANT UNDER THE SKY
(ヒロシマニゼロイチロク レストラン アンダーザスカイ)
- 住所 〒730-0021 広島県広島市中区胡町 6-26 福屋八丁堀本店東館 10F
- アクセス 広電八丁堀電停徒歩 1分
- TEL 082-246-6680
- 営業時間 11:00~22:00 (L.O.21:00)
- 定休日 福屋八丁堀店の店休日に準ずる
- 席数 240席 (屋内 96席 ガーデンテラス 144席)
- 平均予算 ランチ 1,500円 / ディナー 2,500円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/hiroshima2016/hiroshima>

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

Dd PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

取り組み 1

健康管理



出勤時の検温を徹底し、**37.5度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。

取り組み 2

マスク着用



スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。

取り組み 3

手洗い・消毒



スタッフは**こまめな手洗い**と**次亜塩素酸消毒スプレー**による**消毒**を行っております。

取り組み 4

うがい



スタッフは出勤時に**殺菌消毒うがい液**にて**うがい**を徹底しております。

取り組み 5

店内換気



常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。また、定期的に入り口や個室等を開放し、**可能な限り空気を循環**させております。

取り組み 6

店内消毒



定期的に**店内・卓上・客席**を**次亜塩素酸消毒スプレー**にて**消毒**しております。

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。
検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。
 咳 痰 鼻水 くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。
店内換気にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。
※保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※頂いたお客様の情報は1ヶ月で破棄します。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193
E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>