

2017年5月8日

**【夏季限定】6月16日～8月31日開催**

**「ASIAN BEER HALL ー辛・酸・甘・美ー」**

ホテル最上階の屋内型ビアホールで、ビールに合うアジアンフード約30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 副総支配人:引原史博)は、2017年6月16日(金)から8月31日(木)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「ASIAN BEER HALL ー辛・酸・甘・美ー」(男性 5,000円・女性 4,500円/ \*税・サービス料込 \*子ども料金有)を開催いたします。

毎年ホテル最上階で開催している、夏季限定のビアホール。今年は、「アジアン・ビアホール」がテーマ。海老の旨味にレモングラスの爽やかさが香る「トムヤムクン」や、ココナッツミルクのまろやかさと香辛料の複雑な辛味が効いた「レッドカレー」をはじめ、タイや台湾などのビールに合うアジアンフードを、総料理長が食べやすくアレンジしてご用意。アジアン料理から連想される、「辛・酸・甘・美」の4つを表現した、スパイシー感や甘酸っぱさがクセになるメニューをbuffet形式でお届けします。夏にぴったりのトロピカルフルーツのカクテルや、自分で作るアジアンパフェも登場。アジアの国々を旅するような、わくわくした気分でお愉しみください。

この夏は是非、ご家族・ご友人と、地上100mからの夜景とともに、アジアンフードをご堪能ください。

**ASIAN BEER HALL ー辛・酸・甘・美ー**

- 期 間: 2017年6月16日(金)～8月31日(木) ※要予約
- 時 間: 18:00～22:00 \*食べ・飲み放題  
日-木 120分制/金・土・祝前日 90分制
- 場 所: 23階「ムーングロー」(80席)
- 料 金: 男性 5,000円/女性 4,500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 ※税・サービス料込

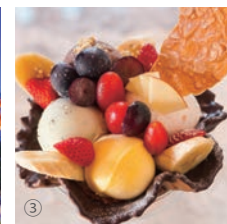
■ フードメニュー

ヤムウンセン(タイ風春雨のサラダ)/くらげの冷菜とザーサイ豆腐  
野菜のナムル/蒸し鶏のネギソース/魚介の青唐辛子マリネ/蒸し野菜  
蒸しパン/大根餅/卵とトマトの炒め物/トムヤムクン/レッドカレー/海南鶏飯  
パッタイ(タイ風焼きそば)/ガイヤーン(タイ風焼き鳥)/骨付きスペアリブ 香味焼き  
チキンのココナッツミルク煮/牛煮込みのサンガレーズ風味/フルーツ  
デザート/自分で仕上げるアジアンパフェ など約30種類

■ ドリンクメニュー (フリードリンク)

生ビール(プレミアムモルツ)/ノンアルコールビール/タイビール(シンハー)/ワイン/ハイボール/チューハイ/焼酎/日本酒  
梅酒/カクテル各種/トロピカルカクテル(マンゴヤン、パクチー&ライム)/フローズンココナッツカクテル/ソフトドリンク各種

■ 協 力: タイ国政府観光庁大阪事務所/タイ国政府通商代表事務所広島/チャイナエアライン広島支店



写真提供/①タイ国政府観光庁 ②台湾観光局

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 ※WEB予約有

※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。  
※お支払いはご来店時、前会計でお願いいたします ※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 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@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。