

2018年1月31日

【春季限定】3/1～5/31 ニューヨークカフェにて開催 ローストビーフとワインで楽しむ「春のワインディナーbuffet」

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:引原史博)は、1階「ニューヨークカフェ」にて、2018年3月1日(木)から2018年5月31日(木)の期間、春季限定で『ローストビーフとワインで楽しむ「春のワインディナーbuffet」』(大人・中高生 3,500円 *食べ放題 *税・サービス料込)を開催いたします。

ワイン専門商社「エノテカ」によるセレクトワインとともに、スペシャルメニューとbuffet料理をお愉しみいただける、好評のディナーbuffet。今回は、じっくりと焼き上げた、温かいローストビーフがスペシャルメニューとして登場。丸ごとオープンで焼くことで、肉本来のまろやかな旨みを凝縮させたローストビーフを目の前で切り分けて、洋ワサビの風味を効かせたジュードbuffetソースとともにお召し上がりいただけます。ほか、buffetには春らしい食材を取り入れた料理が並び、上質なセレクトワイン8種をはじめ、生ビールやハイボール、ワインベースのカクテルなど、ドリンクメニューも豊富にご用意いたします。

柔らかくジューシーなローストビーフとともに、buffet料理とワインを心ゆくまでお愉しみいただけるディナーbuffetです。ご家族や親しいご友人と過ごす夜のひとときに、ぜひご利用ください。

ローストビーフとワインで楽しむ「春のワインディナーbuffet」

■ 期 間：2018年3月1日(木)～5月31日(木) ※要予約

■ 時 間：18:00～20:30 (L.O) ※21:00よりBAR営業

■ 場 所：1階 ニューヨークカフェ

■ 料 金：◎食べ放題

大人・中高生 **3,500円** / 小学生 2,300円 / 幼児(4～6歳) 1,400円

*3歳以下無料 *ソフトドリンク込 *税・サービス料込

◎飲み放題 **+1,500円** *税・サービス料込

■ フードメニュー

スペシャルメニュー [ホットローストビーフ]

赤魚のカルパッチョ/鯖のオープン焼き 焼き筍添え/牛ロース肉のソテー ストロガノフ風
ペトンクルと海老のフリット/手羽先チキンの甘辛風味/骨付きスペアリブとグリル野菜
オリエンタル特製シーフードカレー/春のデザート/フルーツ/パン/コーヒー/紅茶 ほか

■ ドリンクメニュー

「エノテカ」セレクトワイン8種/生ビール/ハイボール/カクテル/ソフトドリンク各種

■ 協 力：エノテカ株式会社



春のワインディナーbuffet イメージ



ニューヨークカフェ 店内

【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直) ※WEB予約有

※春のワインディナーbuffet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 管理部 マーケティング課 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。