



2014年9月8日

眺めの良い高層階のお席で和のスイーツを楽しめる

かんみどころ

[平日限定]10月1日～11月28日、甘味処みつき 秋期限定オープン

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、2014年10月1日(水)から11月28日(金)の期間、平日限定で、22F 日本料理みつきにて、高層階ならではの眺めの良いお席で和のスイーツをお楽しみいただける、「甘味処みつき」をオープンいたします。

昨年より、春・夏・秋にそれぞれ2か月間限定で開催し、ご好評をいただいている「甘味処みつき」を、今秋も開催いたします。紅葉深まる、広島市内の美しい景色を眼下に望みながら、ゆったりとお寛ぎいただけるお席で、7種類の和のスイーツをご提供いたします。秋のメニューのおすすめは、秋ならではの味覚をご堪能いただける、「栗と薩摩芋のパフェ」。こだわりの特製モンブランペーストに、栗の渋皮煮、薩摩芋の甘露煮、生チョコなどをふんだんに盛り付けています。その他、なめらかなカスタードクリームと甘酸っぱい煮林檎の好相性をお楽しみいただける「林檎のシブースト シャーベット添え」や、抹茶アイスや黒ごまプリンなど美味しい和の甘味を集めた「抹茶白玉クリームあんみつ」など、幅広い年代の方にお召し上がりいただけるメニューをご用意いたします。

お食事後のデザートにご利用いただく他、ご友人との語らいの場や、秋のご行楽帰りのご休憩など、様々な場面で甘味処みつきをご利用いただき、お好みに合わせたスイーツで寛ぎのひとつときをお過ごしください。

甘味処みつき 秋期限定オープン

■期 間: 2014年10月1日(水)～11月28日(金)の期間、平日限定

■時 間: 14:00～17:00(16:00ラストオーダー)

■場 所: 22F 日本料理 みつき

■MENU: 抹茶セット	1,050円
栗と薩摩芋のパフェ	950円
みつき特製 和パフェ	950円
林檎のシブースト シャーベット添え (コーヒー付)	900円
抹茶白玉クリームあんみつ	840円
お気軽抹茶セット(和・洋菓子2点付)	650円
こだわりコーヒー(小菓子付)	650円

* 料金は全て税・サービス料込



栗と薩摩芋のパフェ



林檎のシブースト シャーベット添え

ご予約・お問い合わせは 日本料理 みつき TEL. 082-240-5552(直)

営業時間: ランチ 11:30～15:00/甘味処 14:00～17:00/ディナー 17:30～22:00

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。