

2015年10月30日 1/2page

和洋の味が楽しめるホテルオリジナルのおせち料理 12月22日まで予約販売受付中

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:森山真也)は、毎年ご好評をいただいている、個数限定のホテルオリジナルおせち料理(和洋のおせち 二段 31,000円・和洋のおせち 一段 15,500円・福来鍋 +8,000円/税込)の予約販売の受付を、12月22日(火)まで行っております。

おせちに託された縁起を担ぐ謂れにのっとり、繊細な手仕事で盛り付けにもこだわった伝統的な和食と、厳選素材を使って華やかに仕上げたモダンな洋食を詰めた、一段と二段の2種の和洋膳をご用意。縁起物として欠かせない黒豆や数の子をはじめ、牛フィレ肉のステーキやフォアグラのムースなど、ホテルならではの贅沢な逸品を盛り込みました。また、今年はおせちにプラスして、冬のおいしさをお楽しみいただける福来鍋のオプションもご用意しました。新しい一年がより良くなることを願い、当ホテルの和・洋の料理長が、一つ一つ丁寧にお作りいたします。

販売数は二段重(150個)・一段重(100個)・福来鍋(70個)の限定販売となります。お電話またはご来館での予約受付を12月22日(火)まで承り、商品は12月31日(木)に当ホテルの3Fロビーにてお渡しいたします。新年に華やぎを添える、格調高い味わいの祝い膳を、是非ご家庭でご堪能ください。

オリエンタルホテル広島のおせち料理【個数限定】

■タイプ: 和洋のおせち 二段【限定150個】

販売価格: **31,000**円(税込)

和洋のおせち 一段【限定100個】

販売価格: **15,500**円(税込)

福来鍋【限定70個】

販売価格: おせち料金 + **8,000**円(税込)

*福来鍋は単品での販売はございません。

■予約受付期間: 電話・ご来館 / 12月22日(火)まで
受付時間 / 10:00~19:00
(ご来館の場合はフロントにお申し付けください。)

申込専用ハガキ / 12月19日(土)まで
(ホームページからダウンロードしていただけます。)
http://www.oriental-hiroshima.com/pdf/osechi_2016.pdf

■商品お渡し日時: 12月31日(木) 11:00~18:00

■商品お渡し場所: オリエンタルホテル広島 3F ロビー

■お支払い方法: 商品お渡し時に現金 もしくは
クレジットカードによる精算

お問い合わせ・ご予約は

オリエンタルホテル広島 宴会予約 TEL. **082-240-5111**

[営業時間] 月~金曜 10:00~19:00/土曜 10:00~18:00/日曜定休



和洋のおせち 二段



福来鍋(image photo)

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。

オリエンタルホテル広島のおせち料理 メニュー詳細

和洋のおせち〈二段〉

■ 壺の重(洋)

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
 鶏もも肉のロースト 香草風味 / ポークテリーヌ 粒マスタード風味
 ベーコンで巻いた穴子とじゃが芋のテリーヌ / イセエビのサラダ / 真鯛のムースロール
 広島菜で巻いたサーモンのロースト / ホテルメイドのチーズケーキ
 フォアグラのムース / 鮑の香草風味 / 烏賊のバジル風味 / 帆立貝柱グリル
 合鴨チーズ串 / ブロッコリー / プラム / 塩トマト甘納豆 / クラコット



和洋のおせち 2段 壺の重

■ 貳の重(和)

メロ西京味噌焼き / 焼き海老 / 黒豆 / ずわい蟹 / 味付け数の子
 いくら醤油漬大根なます / 鯨の昆布巻き / 蛸柔らかか煮 / パイ貝
 パーナ貝マリネ / 六角小芋 / ワイン楽京漬け / 湯葉ちりめん山椒風味 / 千代飾り
 金柑 / 筍 / 梅人参 / 椎茸



和洋のおせち 2段 貳の重

和洋のおせち〈一段〉

■ 壺の重(和・洋)

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
 鶏もも肉のロースト 香草風味 / ポークテリーヌ 粒マスタード風味
 フォアグラのムース / メロ西京味噌焼き / 焼き海老 / 数の子味付け
 帆立貝柱グリル / 鮑の酒蒸し / 黒豆 / 伊達巻き / パーナ貝マリネ
 合鴨チーズ串 / 湯葉ちりめん山椒風味 / 柿鳴門 / 鶏明太子クレープ / 田作り
 プラム / 塩トマト甘納豆 / 金柑 / いくら醤油漬け / クラコット



和洋のおせち 1段

福来鍋(2~3人前)

とらふぐ400g(鍋用とらふぐ上身、鍋用とらふぐアラ) / ふぐ皮 / ふぐヒレ / 手鞠麩
 丸餅 / オリエンタルホテル広島特製ポン酢 / 利尻昆布 / だし汁

※福来鍋は冷凍にてお届けいたします。
 ※お届けする食材には、野菜と薬味は含まれておりません。



福来鍋イメージ

【配達も承ります】ホテルスタッフがおせちをお届けに参ります。

配達日時:12月31日(木)11:00~18:00 ※配達的时间指定は致しかねます。ご了承ください。

配達区域:広島旧市内(中区・南区・西区・東区・安佐南区)、安芸郡(府中町・海田町・坂町) 限定

配達料:一個につき 1,000円(税込) *お支払い方法は現金のみ

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

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。