

2016年9月15日

【11月4日～11月18日、平日限定開催】20種類のデザートが並ぶチョコレートブッフェ

ラブ スウィート チョコレート！
Love Sweet CHOCOLATE!

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:藤井育郎)では、2016年11月4日(金)～11月18日(金)の期間、平日限定で、1F ニューヨークカフェにて、ホテルパティシエ特製デザート20種類をお召し上がりいただけるチョコレートデザートブッフェ「Love Sweet CHOCOLATE!」(大人 2,800円・小学生 2,000円・幼児 1,000円・3歳以下無料/税・サービス料込)を開催いたします。

当ホテルパティシエ・岡重宏料理長によるオリジナルチョコレートデザートを、ブッフェ形式でお楽しみいただける、期間限定のスペシャルフェア。近年注目を集めるオーガニックチョコレートをメインに使用した、20種類のデザートをご用意いたします。

今年は、2種類の特別なデザートが登場。ご用意するのは、カカオ成分の多いチョコレートで作ったアイスが魅力の“ショコラパフェ”と、エスプーマで泡状にしたミルクを載せた温かい“ショコラドリンク”。出来立てのおいしさを、そのままお席で味わっていただけます。ブッフェでは、ホテルパティシエ特製デザートをお好きなだけお楽しみいただけます。ラム酒のシロップをたっぷり含ませた“ババとチョコレートクリーム”、塩キャラメル・シャンパン・コーヒのガナッシュをチョコレートでコーティングしたロリポップなど、一つひとつ甘さや香り、食感の異なるデザートを豊富に取り揃えました。

ほか、モンブランやスイートポテトといった秋の味覚を使ったデザートに、お口直しとしてもお召し上がりいただけるサラダやパスタなどの軽食、ソフトドリンクも各種ご用意いたします。

パティシエが意を凝らした珠玉のチョコレートデザートを、心ゆくまでご堪能ください。

ラブ スウィート チョコレート！

Love Sweet CHOCOLATE!

■期 間: 2016年11月4日(金)～11月18日(金)の平日限定 ※要予約

■場 所: 1F ニューヨークカフェ

■時 間: 15:00～16:30 L.O. (期間中、ランチタイムは14:30まで)

■MENU: ショコラパフェ/ショコラドリンク/ババとチョコレートクリーム
ブラウニー/ショコラブリュレ/タルトショコラ/マカロンショコラ
ボンボンショコラ(ピスタチオ/ロリポップ/オランジェット他)
ティラミス/モンブラン/スイートポテト など20種類

■料 金: 大人 2,800円
小学生 2,000円
幼児(4歳～6歳) 1,000円 ※税・サービス料込
3歳以下無料



【ご予約・お問い合わせ】

レストラン&バー ニューヨークカフェ TEL. 082-240-5567(直)
※WEB予約有

ホテルパティシエ 岡 重宏 Shigehiro Oka

福岡の「Jacques」で修業、「vis a vis」のシェフを経て、2006年、オリエンタルホテル広島開業のためパストリーシェフとして来広、現在に至る。



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。