

限定各100個。ホテルオリジナルのおせち料理 12月19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:荒木潤一)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/税込)の予約販売の受付を、12月19日(金)まで行っております。

それぞれの食材の持つ意味を大切に、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オマール海老など、ホテルならではの贅沢な逸品を盛り込んだ、どなたにでもお楽しみいただけるおせち料理です。新たなる一年がより良い年になる事を願い、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・一段重それぞれ100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19日(金)まで承り、商品は12月31日(水)に当ホテルの3Fロビーにてお渡しいたします。新年にふさわしい、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 【限定200個】

■タイプ: 和洋のおせち 二段 【限定100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)

■予約受付期間: 電話・ご来館 / 12月19日(金)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16日(火)まで
(ハガキはフロントにお申し付けください。)

■商品お渡し日時: 12月31日(水) 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



和洋のおせち 2段



和洋のおせち 1段

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

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。

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 フェュージョンソース
烏賊のバルサミコ風味と大根のガレット / オマール海老のサラダ
鯛のエスカベッシュとブロッコリー / 鮑のブルギニオンバター焼き
帆立貝柱グリル / 広島菜で巻いたサーモンと帆立貝のムース
五穀クラッカー / フォアグラのパテ / 南瓜のテリーヌ
鶏肉の牛蒡巻き / 鴨肉と蓮根のローストと2色のトマト添え
じゃが芋のトルティージャ / クラブスティック / ドライフルーツ
ホテルメイドのブラウニー



■ 式の重(和)

ずわい蟹 / 海老の艶煮 / 数の子味付け / 蛸の柔らか煮
彩り野菜のマリネとイクラの醤油漬け / 鯨の昆布巻
メロの西京味噌焼き / バイ貝・田作り / たらこ / 伊達巻き / 黒豆
湯葉くらげ / 五色豆 / 大根なます / 筍・梅人参・椎茸
六角小芋・絹さや / 栗の甘露煮 / 新祝袋

和洋のおせち〈一段〉

牛フィレ肉のステーキ フェュージョンソース / 海老の艶煮
数の子味付け / 鶏肉の八幡巻き / 蛸の柔らか煮
メロの西京味噌焼き / 彩り野菜のマリネとイクラの醤油漬け
クラブスティック / ポークテリーヌ / フォアグラのパテ
海老くるみ / 市松かぶら / 湯葉くらげ / 伊達巻き / 黒豆
うぐいす豆 / 昆布巻 / ドライブルー / 栗の甘露煮 / 新祝袋



【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(水)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: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

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。