

報道関係各位

プレスリリース

ポリューム満点コース料理を楽しむ

フレンチレストラン 春の新メニュー販売

2019年3月1日（金）より 呉阪急ホテル「ベッセ・ボワール」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）のフレンチレストラン「ベッセ・ボワール」では2019年3月1日（金）より、新メニュー「リュクス」と、お肉（29）の日にちなんだ毎月29日限定の特別メニュー「デ・サン」を販売いたします。

落ち着いた雰囲気店内で、ホテル最上階からの眺望とポリューム満点のコース料理をお楽しみください。



ランチ・ディナーメニュー「リュクス」



毎月29日お肉の日特別メニュー「デ・サン」

<概要>

【店舗名】 14階 フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」

【期間】 2019年3月1日（金）より

【料金/内容】 ・「リュクス」 5,000円

オードブル、スープ、お魚、牛フィレスステーキ100g、パン、デザート、コーヒー

・お肉の日特別メニュー 「デ・サン」 3,500円（毎月29日限定・要予約）

オードブル、スープ、牛ロースステーキ200g、パン、デザート、コーヒー

※牛肉はいずれのコースもオーストラリア産です。

※いずれもランチ・ディナーでご利用いただけます。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:00～21:00 (L.O. 20:30)

※定休日：月曜日（祝日は除く）

<お問い合わせ・ご予約> TEL：0823-20-1111（代表）

本件についてお問い合わせは

※表記の料金には消費税・サービス料が含まれます

※画像はすべてイメージです

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画/神垣篤史（かみがきあつし）

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp