

報道関係各位

2015年11月19日

プレスリリース

株式会社呉阪急ホテル

バイキング「イルマーレ」で、地元になんだ鍋料理が月替わりで登場！

広島県産レモン果汁 100%

呉の名酒

海軍カレーイルマーレ風

「れもん鍋」

「千福酒なべ」

「カレー鍋」

12月1日(火)より 呉阪急ホテルのレストラン全店で <冬のあったか鍋料理フェア> 開催

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1-1-1 総支配人 頃末佳治）では、バイキング「イルマーレ」にて2015年12月1日（火）から2016年2月29日（月）まで、月替わりで地元広島や呉になんだ「冬のあったか鍋料理フェア」を開催いたします。また、日本料理「^{おんど}音戸」、フレンチレストラン「^{ふるたか}ベッセボワール」、鉄板焼「古鷹」でもそれぞれで鍋料理をご提供いたします。

【バイキング「イルマーレ」月替わり鍋料理】

12月「れもん鍋」



広島県は生産量シェアで全国 50%を超える日本一のレモン生産県（※1）です。塩麴をベースに広島県産レモン果汁を 100%使ったよしの味噌株式会社の『広島れもん鍋のもと』（※2）を使用し、豚肉をメインにさわやかな酸味のオリジナル「れもん鍋」をご用意いたしました。

1月「千福 酒なべ」



東広島に「美酒鍋」がありますが、呉でお召し上がりいただくとなれば使用する日本酒はやはり「千福」（※3）。ベストセラーである定番酒「千福精撰ふくぱっく」を贅沢に使用し、鶏肉をメインに、まるやかなやさしい味わいの「千福酒なべ」に仕上げました。これからの寒い時期、熱燗で飲む「千福」との相性も抜群です。

2月「カレー鍋」



当ホテルではホテルオリジナル「海軍カレーイルマーレ風」を販売し、ご好評をいただいておりますが、そのカレーをフンドボーで伸ばした牛肉入りの洋風オリジナル「カレー鍋」をご用意いたしました。スパイスの風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

※写真はすべてイメージです

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 広報担当／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

↓↓ イルマーレの店舗紹介、料金等、詳細は次ページ以降に記載しております

《店舗別概要》 「冬のあったか鍋料理フェア」

① バイキング「イルマーレ」 ホテル1階

【期間】 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます。

※12月19日～25日のディナーはクリスマス特別営業とさせていただきます。

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00 (入店 14:00 まで)、ディナー 18:00～21:00 (入店 19:30 まで)

※ご利用時間はランチ 90 分制、ディナー 120 分制

【料金】 ランチ 平日 1,400 円、土日祝 1,800 円、ディナー 全日 2,500 円 (大人 1 名、税込)

※お子様料金、会員特別料金、フリードリンクプランもごさいます。

【鍋料理以外の主なバイキング料理】

- ・店内で焼き上げる人気の国産牛肉ステーキ
- ・日本料理「音戸」監修の和食 お惣菜三種
- ・料理長特製のカルビスープ
- ・肉料理、魚料理
- ・サラダバー、ピザ、カレー、デザート



人気の国産牛ステーキは
期間中3か月間の定番メニュー

② 日本料理「音戸」 ホテル1階



季節の音戸御膳

【期間】 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～20:30

【料金】 季節の音戸御膳 3,500 円 (税込)

河豚会席 6,000 円 (税込) ～ 前日までに要予約

※12月：河豚又は蟹 1月以降の内容は変更になります

③ フレンチレストラン「ベッセボワール」 ホテル14階



洋風鍋コース

【期間】 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)

※毎週月曜日は定休日とさせていただきます。

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます。

【営業時間】 ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:00～20:30

【料金】 洋風鍋コース (ランチ・ディナー)

5,000 円 (税込) 前日までに要予約

※12月：カスレ、1月：ポトフ、2月：ブイヤベースとなります

④ 鉄板焼「古鷹」 ホテル14階



紙鍋と特選和牛のコース

【期間】 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)

※毎週月曜日は定休日とさせていただきます。

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます。

【営業時間】 ランチ 11:30～20:30 ディナー 17:00～20:30

【料金】 紙鍋と特選和牛のコース 8,500 円 (税込)

※12月：鮎、1月：鰯、2月：ズワイガニとなります

※写真はすべてイメージです

【ご参考】

※1 「広島県産レモン」

2012年度のレモンの全国収穫量は8,680.5t、そのうち広島県産は4,946t（シェア56.9%）で全国1位です。（第2位愛媛1,920t）

農林水産省のHP

「平成24年度特産果樹生産動態等調査 生産出荷実績調査 かんきつ類果樹」データから

※2 「広島れもん鍋のもと」

「広島れもん鍋のもと」は、広島県呉市のよしの味噌株式会社が製造販売する商品。同社は市内では最古参の大正6年（1917年）創業のみそ蔵元で「創業以来の古き良きもの、伝統の味を守りながら若い世代にも親しんでいただけるよう“知恵と遊び心”を隠し味として新感覚のみそ加工品にも取り組んでいます（同社HPより）」をモットーに関連商品を幅広く開発。「れもん鍋のもと」以外に「広島れもんさわやかスープ」「広島れもん焼肉のたれ」なども販売されています。

※3 「千福」

「千福（せんぷく）」は、広島県呉市の大手酒造メーカー株式会社三宅本店で造られている日本酒の銘柄。三宅本店は1856年（安政3年）創業、来年創業160周年を迎える老舗で、日本酒の銘柄として「千福」を加えたのは1916年（大正5年）、その後、同社の主力商品となった。サトウハチロー作詞、いずみたく作曲、イメージキャラクターも務めたダークダックスが歌う商業ソング「グラスをのぞくフラミンゴ」（「千福一杯いかがです」のフレーズ）で有名。

以 上