

目の前で仕上げる「シェフズ キッチン」

「れもん鍋」「千福酒なべ」がバージョンアップして登場！

11月1日（火）～12月31日（土）呉阪急ホテル「イルマーレ」バイキング

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1-1-1 総支配人 こゝろすえよしはる 頃末佳治）「イルマーレ」バイキングでは、店内で出来たてのお料理を提供するコーナー「シェフズキッチン」において、2016年11月1日（火）～12月31日（土）までの期間中、定番の「国産牛ステーキ」に加えて、昨年ご好評いただいた呉の逸品を使用した鍋料理をバージョンアップし11月は「れもん鍋」、12月は「酒なべ」を月替わりでご用意いたします。

11月 れもん鍋



塩麴をベースに広島県産レモン 100%果汁を使ったよしの味噌株式会社の『広島れもん鍋のもと』(※1)を使用。

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。

バージョンアップポイント！

メインの具材に広島のもみじ豚を使用し旨みとコクをアップ。広島レモンとの相性も抜群です。

12月 千福酒なべ



呉の名酒「千福」(※2)。株式会社三宅本店の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、まろやかなやさしい味わいの「千福酒なべ」をご用意。

バージョンアップポイント！

鶏肉などの定番の具材に海鮮（海老、帆立）を加えオリジナルの寄せなべ風に仕上げました。

《営業概要》

【期 間】2016年11月1日（火）～12月31日（土）まで

【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

※12月20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

【その他の主なメニュー】

- ・イカのスパゲッティ（ディナー・土日祝ランチ）
- ・ブリのカルパッチョ（ディナー）・日本料理「音戸」おんど料理長監修のお惣菜三種・肉料理、魚料理、サラダバー、カレー、デザート、ソフトドリンクなど

【料 金】ランチ 大人 平日 1,500 円、土日祝 1,800 円

ディナー 大人 2,700 円 小学生 1,000 円 幼児（3歳以上）500 円

本件についてお問い合わせは

※料金はいずれも消費税込み ※写真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



定番人気の国産牛ステーキ

【ご参考】

※1 「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、伝統の味は頑なに守りながら、若い世代にも親しみやすい新感覚のみそ加工品に取り組んでいます。お客様の笑顔創造に寄与し、“創意工夫と遊び心”を隠し味とし、発酵食品の無限の可能性にチャレンジしてまいります。（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「広島レモンのサラダで酢」「広島れもん焼肉のたれ」なども販売されています。

※2 「千福」

「千福（せんぷく）」は、広島県呉市の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