

目の前で仕上げる「シェフズ キッチン」あったか海鮮鍋

「鰯しゃぶ鍋」「蟹すき鍋」が月替わりで登場！

1月1日（日・祝）～2月28日（火）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 ころすえよしはる 頃末佳治）バイキング「イルマーレ」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、2017年1月1日（日）～2月28日（火）までの期間中、定番の「国産牛ステーキ」に加えて、1月は「鰯しゃぶ鍋」、2月は「蟹すき鍋」を月替わりでご用意いたします。冬を代表する海の幸を自家製だしと共にお召し上がりください。



1月 鰯しゃぶ鍋

自家製だしにさっとくぐらせ、ポン酢と大根おろしでさっぱりとお召し上がりいただけます。



2月 蟹すき鍋

蟹（紅ズワイ蟹）と野菜の旨みを自家製だしと共に。大長レモンを添えてさわやかに仕上げました。

《営業概要》

【提供期間】2017年1月1日（日）～2月28日（火）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

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます

【その他の主なメニュー】

- ・生ハムとブロッコリーのピザ（ディナー・土日祝ランチ）
- ・甘海老のマリネ サフラン風味（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