

目の前で仕上げる「シェフズ キッチン」

「桜エビのかき揚げ丼」「五種の海鮮丼」が登場！

3月1日（水）～4月30日（日）呉阪急ホテル バイキング「イルマーレ」

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1-1-1 総支配人 こうすえよしはる 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3月1日（水）～4月30日（日）までの期間中、人気の「国産牛ステーキ」に加えて、昨年ご好評いただいた海の幸の丼ぶりをバージョンアップし、3月は「桜エビのかき揚げ丼」、4月は「五種の海鮮丼」を月替わりでご用意いたします。



3月 桜エビのかき揚げ丼

昨年好評のかき揚げ丼。今年は桜海老を増量。口いっぱいに広がる旬の香りを存分にお楽しみいただけます。



4月 五種の海鮮丼

鰯、甘海老、烏賊、サーモン、マスの卵と昨年の三種から種類を増やし彩り鮮やかに仕上げました。

《営業概要》

【期 間】2017年3月1日（水）～4月30日（日）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、ディナー120 分



定番人気の国産牛ステーキ

【その他の主なメニュー】

- ・モッツアレラチーズとトマトのピザ（ディナー・土日祝ランチ）
- ・たいらぎ貝オープン焼き（ディナー）、日本料理「音戸」おんど料理長監修のお惣菜三種
その他、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をご用意しております

【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