

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

20 kgもある大きな塊！チーズの表面を削るように和えて仕上げる パスタ&リゾット

2017年11月1日（水）より呉阪急ホテル 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「イルマーレ・シェフズキッチン」にて、2017年11月1日（水）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、約20kgもある大きなチーズ「パルミジャーノ・レッジャーノ」の表面を、削るように和えて仕上げるパスタ&リゾットを月替わりでご用意いたします。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」
約20kgの大きなチーズで仕上げます。



11月 ポルチーニ茸のリゾット 季節の野菜添え

チーズの器で仕上げた一皿。
イタリアの松茸といわれる
ポルチーニ茸の香りが食欲をそ
そります。



12月 ペンネリガーテの ボロネーズソース

チーズの器で和えたペンネに
自家製のボロネーズソースを。
チーズの風味とソースの旨みが
たまらない美味しさです。

《営業概要》

【期 間】2017年11月1日（水）～12月31日（日）まで

【営業時間】ランチ 11:30～15:00（入店14:00まで） デイナー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

【その他の主なメニュー】

- ・広島県産モロヘイヤと音戸ちりめんのリングイネ（11月）・ポジョデモーレ（11月）
 - ・豚バラの香草パン粉焼き（12月）・タラのムニエル バターポン酢（12月）
 - ・日本料理「音戸」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）小学生750円 幼児（3歳以上）500円

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

※12月22日～25日のディナーは料金が変わります

《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

※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