

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

スペイン産生ハムと桜海老を春野菜と共に味わう！

2018年3月1日（木）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、2018年3月1日（木）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、旬の春野菜を使ったメニューを月替わりで提供します。3月は「ハモンセラードとホワイトアスパラのグラチネ」、4月は「桜海老香る新玉ねぎのキッシュ」をご用意いたします。



<3月> ハモンセラードと
ホワイトアスパラのグラチネ

ハモンセラードの旨みとホワイトアスパラの甘みが絶妙な一品。パルミジャーノ・レッジャーノを加え軽く炙って風味豊かに。



<4月> 桜海老香る
新玉ねぎのキッシュ

桜海老の風味と新玉ねぎの旨みが味わえる一品。グリーンピースのソースで彩り鮮やかに。



人気の国産牛ステーキ

《営業概要》

【期 間】 2018年3月1日（木）～4月30日（月・振休）

【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

※4月1日よりディナーバイキングは土日祝日のみ営業。平日は20名様以上のご予約制となります。



グリーンアスパラの
ミモザピザ
（3月の土日祝）



白身魚と菜の花の
タルタルソース焼き
（4月）

【その他の主なメニュー】

- ・グリーンアスパラのミモザピザ（3月・土日祝）・白身魚と菜の花のタルタルソース焼き（4月）
- ・日本料理「おんど音戸」料理長監修のお惣菜三種 ・鶏モモ肉の煮込みカルカタ風（3月）
- ・空豆とスモークサーモンのクリームパスタ（4月）

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

《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

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