News Release

呉阪急ホテル
阪急阪神第一ホテルグループ

報道関係各位　　2018 年 3 月 30 日

プレスリリース　　株式会社呉阪急ホテル

「国産牛 500ｇのウルトララージステーキ ガーリックピラフ」も登場

ディナーメニューをリニューアル！

2018 年 4 月 1 日（日）より　呉阪急ホテル「イルマーレ」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央 1－1－1　総支配人　頃末佳治（ころすえよしはる））では、1 階レストラン「イルマーレ」のディナーのメニューを 2018 年 4 月 1 日（日）よりリニューアルいたします。

呉市倉橋産のトマトを使った「お宝トマトのカプレーゼ風」（季節限定）や国産牛ステーキ 500ｇのボリュームたっぷり「国産牛ステーキ ガーリックピラフ」、バイキングの人気メニューをセレクトした「カジュアルプラン」（平日限定）などが新しく登場します。

① トマトのちから 倉橋産お宝トマトのカプレーゼ風　　600 円

広島県最南端に位置する呉市倉橋町のハウス栽培の完熟トマトで基本的に広島県内のみに出荷されている希少なトマトです。
冬から春がもっとも酸味と甘みのバランスが優れている旨みたっぷりのトマトをシンプルにお召し上がりいただけます。

トマトのちから
倉橋産お宝トマトのカプレーゼ風

② 国産牛ステーキ ガーリックピラフ

レギュラー、ラージ、ウルトララージとステーキのグラム数を3種類ご用意。醤油風味で香ばしく炒めたガーリックピラフとともにお好みのサイズでおなかいっぱいお召し上がりください。

- **レギュラー　ステーキ 60ｇ　1,500 円**
- **ラージ　ステーキ 250ｇ　3,500 円**
- **ウルトララージ　ステーキ 500ｇ　6,500 円**

ウルトララージ

レギュラー

③ イルマーレバイキングベストセレクション「カジュアル プラン」　お一人様　2,500 円

気心知れた仲間とのアフターファイブに少人数でカジュアルにご利用いただけるプラン。
バイキングの人気メニューから、和食料理長監修のお惣菜（小鉢）、今月の「イルマーレ・シェフズキッチン」、サラダ、お魚料理、お肉料理、パスタ、ピザ、デザート、コーヒー。全 9 品とボリューム満点。

お料理とあわせてフリードリンクプラン 1,500 円もございます。
（生ビール、ワイン、カクテルなど）

カジュアルプラン

【店　　名】 レストラン「イルマーレ」

【提供時間】 アラカルトメニュー　15：00～21：00（L.O.　20：30）
カジュアルプラン　　17：00～21：00（L.O.　19：30）※平日限定、要予約
（なお、ディナーバイキングは 4 月 1 日以降、土日祝日のみの営業とさせていただきます。）

≪お問い合わせ・ご予約≫ ℡ 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　※画像はすべてイメージ

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