

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

食材の旨みが引き立つヒマラヤ産「岩塩プレート焼き」

2018年5月1日（火）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 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）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5月1日（火）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、食材の旨みが引き立つヒマラヤ産「岩塩プレート焼き」を月替わりで提供します。



<5月> カジキマグロの岩塩焼き
倉橋産お宝トマト添え

ほど良い塩味でカジキマグロの旨味がアップ！凝縮感がある「お宝トマト」と共に。



<6月> カモむね肉の岩塩焼き
オレンジ添え

ふっくらジューシーに焼き上げたカモ肉にオレンジの甘味と酸味がマッチしたひと品。



人気の国産牛ステーキ

《営業概要》

【店舗名】 1階 バイキング「イルマーレ」

【期間】 2018年5月1日（火）～6月30日（土）

【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分です。

※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。

※5/3～5/6はゴールデンウィーク特別営業となります。



茄子とトマトのピッツァ
バジルの香り
（5月の土日祝）



白身魚のフリット
イタリアンドレッシング
（6月）

【その他の主なメニュー】

- ・茄子とトマトのピッツァバジルの香り（5月・土日祝）・白身魚のフリット イタリアンドレッシング（6月）
- ・豚肩ロースの軽い煮込みカレー風味のクリームソース（5月）・日本料理「音戸」料理長監修のお惣菜三種
- ・夏野菜のトマト煮込みパスタ（6月）・白身魚のフリットイタリアンドレッシング（6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