

## 目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

**地産地消！さわやかさと香りを楽しむ冷製パスタ**

2018年7月1日（日）より 呉阪急ホテル バイキング「イルマーレ」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 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7月1日（日）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、広島県の食材を使った冷製パスタを月替わりで提供します。



<7月> フジッリの冷製パスタ  
音戸おんどちりめんの香り

酸味のあるソースと大葉の爽やかな風味が音戸ちりめんの香りと共に口いっぱい広がります。



<8月> 神石高原ポークの炙り  
胡麻風味の冷製パスタ

甘味と旨みが詰まった神石高原ポークを炙って風味豊かに。胡麻の香りが食欲をそそります。



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7月1日（日）～8月31日（金）

【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。

※8/11～8/15はお盆特別営業となります。

サーモンの明太子  
マヨネーズ焼き（7月）ポテトとツナのピザ  
（8月の土日祝）

## 【その他の主なメニュー】

- ・デザートピザ（7月・土日祝）
  - ・鶏もも肉のソテーバーベキューソース（7月）
  - ・豚ロース肉のトンテキ（7月）
  - ・うにクリームパスタ（7月）
  - ・日本料理「音戸おんど」料理長監修のお惣菜三種
  - ・鶏むね肉のチキン南蛮（8月）
  - ・スパゲッティアラビアータ（8月）
  - ・白身魚のブルゴーニュ風（8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）

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

本件についてお問い合わせは

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](mailto:kamigaki@kurehankyu.jp)