

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

ポルチーニ茸！松茸！和と洋の茸をオムレツとともに

2018年9月1日（土）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9月1日（土）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、「ポルチーニ茸」と「松茸」、和と洋の“木の子”をオムレツとともにご提供いたします。

目の前で仕上げる
ふわとろオムレツ<9月> ポルチーニ茸のリゾット
オムライス風

西洋の松茸と言われる「ポルチーニ茸」の旨味と香りをリゾットで。オムレツを添えてオムライス風に。



<10月> 松茸香るオムレツ

「松茸」の香り豊かな和風ソースをオムレツとともに。口いっぱい広がる秋をお楽しみください。

<営業概要>

【店舗名】 1階 バイキング「イルマーレ」

【期間】 2018年9月1日（土）～10月31日（水）

【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。

白身魚の香草パン粉
つけ焼き（9月）小海老とコーンのグラタン
ピザ（10月の土日祝）

【その他の主なメニュー】

・明太子マヨネーズピザ（9月・土日祝）・鶏むね肉のコルドンブルー風（10月）・パルメザンチーズと生ハムのクリームパスタ（9月）・豚肩肉のブランケット（9月）・日本料理「おんどん音戸」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

<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 / かみがき あつし 神垣 篤史TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp