

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

20 kgもある大きな塊！**チーズの表面を削るように和えて仕上げるパスタ****2018年11月1日（木）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11月1日（木）より、人気の「国産牛ステーキ」に加えて、約20kgもある大きなチーズ「パルミジャーノ・レッジャーノ」の表面を、削るように和えて仕上げるパスタを月替わりでご用意いたします。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」
約20kgの大きなチーズで仕上げます。



11月 カサレッチェのカルボナーラ

もっちりとした食感とソースがよく絡む独特な形をしたパスタ「カサレッチェ」をチーズの器の中で仕上げたひと品。



12月 リゾーニのリゾット風

つるつとした食感が楽しいお米状のパスタ「リゾーニ」をトマトソースとチーズの器の中で風味を加えリゾット風に仕上げたひと品。

《営業概要》

【期 間】2018年11月1日（木）～12月31日（月）まで

【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

【その他の主なメニュー】

- ・ひろしまハーブ鶏とペンネのトマトソース「ひろしま びいきのバイキングメニュー」（11月）
 - ・ソフトサラミとモッツァレラチーズのピザ（11月）・鶏もも肉のクレオールソース焼き（12月）
 - ・小海老とアボカドのピザ（12月）・日本料理「おんど音戸」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

※12月22日～25日のディナーは料金が変わります

《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

※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

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