

目の前で仕上げる「シェフズ キッチン」

「豚角煮と汁なし担々麺」「海老天入りカレーうどん」が登場！

5月1日（月）～6月30日（金）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 こうすえよしはる 頃末佳治）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「シェフズキッチン」において、2017年5月1日（月）から6月30日（金）まで、定番人気の「国産牛ステーキ」に加えて、5月は「豚角煮と汁なし担々麺」、6月は「海老天入りカレーうどん」を月替わりでご用意いたします。



5月 豚角煮と汁なし担々麺

お好み焼きに並んで広島のご当地グルメとして注目の汁なし担々麺。シェフ自慢の肉ダレに旨みたっぷり自家製豚の角煮をトッピング。よくまぜてお召し上がりください。山椒を加えればパンチの効いた味わいに。



6月 海老天入りカレーうどん

カレーはホテル洋食ならではのフォン・ド・ヴォーでのぼしたコクのあるオリジナル。ぷりぷり海老天と、しし唐の天ぷらとの相性も抜群です。

《営業概要》

【期 間】2017年5月1日（月）～6月30日（金）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

※5月3日～7日はGW 特別営業とさせていただきます

【その他の主なメニュー】

- ・日本料理「音戸」おんど 料理長監修のお惣菜三種・ローストポーク ソースシャルキティエール
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

【ディナー・土日祝特別メニュー】

- ・骨付き生ハム（土日祝ディナー）・蜂蜜とベーコンのピザ（ディナー・土日祝ランチ）

【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



ローストポーク

骨付き生ハム
（土日祝ディナー）

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