

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

サーモンの美味しさを包み込んで味わう！

2018年1月1日（月・祝）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 ころすねよしはる 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「イルマーレ・シェフズキッチン」にて、2018年1月1日（月・祝）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、1月は「スモークサーモンのブリトー グラタン風」、2月は「サーモンのパイ包み焼き」を月替わりでご用意いたします。



1月 スモークサーモンのブリトー グラタン風

スモークサーモンを彩り野菜と共に。仕上げに生クリームと卵黄を加えたソースを炙ってグラタン風に！



2月 サーモンのパイ包み焼き

サーモンの風味とサクッと焼きあがったパイ生地の相性は抜群。美味しさが口いっぱいに広がります！



人気の国産牛ステーキ

《営業概要》

【期 間】 2018年1月1日（月・祝）～2月28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

※1月1日～3日はお正月特別営業とさせていただきます

ピッツァ マルゲリータ
1月のディナー鯛と甘海老のカルパッチョ
2月のディナー

【その他の主なメニュー】

- ・ピッツァ マルゲリータ（1月・ディナー）・鯛と甘海老のカルパッチョ（2月・ディナー）
 - ・日本料理「音戸」おんど料理長監修のお惣菜三種・豚肩肉のグーラッシュ（1月）・ポトフ（2月・ディナー）
- 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