

## 14階 フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」

広島・呉・福山地区 10 ホテル共同イベント

平日の月曜定休日  
(祝日の場合は翌火曜日)

シェフの  
創作

# 味めぐり

2018年  
4月1日(日)~6月30日(土)

今年で18回目。各ホテルのシェフが月替わりのメニューでおもてなしする毎年人気の共同イベント！  
この機会に各ホテルを巡りシェフ自慢の味をお楽しみください。食事券がもらえるスタンプラリーも開催中！



シェフ 勝平 匡紀

～料理長からひとこと～

ココロとカラダにやさしいフランス料理をモットーに。

春から初夏にかけての旬の食材をホテル最上階からの眺望と共に楽しみください。

### 4月のメニュー

広島サーモンのミキュイ  
グレック野菜に桜の香りをのせて

ミネストローネスープ  
甲殻類の風味

真鯛のポワレ  
パセリとバルサミソースで

パン

大長レモンクリームと  
チーズのケーキ

コーヒー又は紅茶

### 5月のメニュー

ハーブ鶏むね肉の低温調理  
トマトとオレンジの風味

アボカドとトマトのスープ  
オリーブオイルの香り

鱈のポワレ キャベツのプレゼ添え  
粒マスタードソース

パン

苺とホワイトチョコのムース

コーヒー又は紅茶

### 6月のメニュー

小イワシのエスカベッシュと  
お宝トマト パナシェサラダ仕立て

安芸津ポテト冷製ヴィシソワーズ  
コンソメジュレを添えて

広島県産穀美豚ロースステーキ  
黒胡椒風味

パン

藻塩キャラメルロールケーキ

コーヒー又は紅茶



要予約

5,000 円  
17:00～20:30

#### 4月のディナーメニュー

一口のお楽しみ

サーモンとホタテのミキユイ  
グレック野菜に桜の香りをのせて

ミネストローネスープ 甲殻類の風味

真鯛のポワレ パセリとバルサミコのソースで

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

パン  
デザート  
コーヒー又は紅茶

※各種割引対象外 ※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。  
※都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※貸切等でご利用いただけない場合がございます。

## スタンプを集めて素敵なプレゼントをもらおう！

### ホテル賞

★各ホテルで「味めぐり」をご利用につきスタンプを1つ押印。

※1 ホテルにつき1回のみ押印。福山、呉は2つ押印。

◎スタンプ5つで「10 ホテル共通食事券」1,000円分プレゼント

◎10 ホテル達成で「10 ホテル共通食事券」3,000円分プレゼント

※どちらか選択してください。

### ポイント賞

★「味めぐり」(2,500円)をご利用につきスタンプ1つ押印。

★「夜の味めぐり」(5,000円より)をご利用につきスタンプを2つ押印

◎スタンプ合計10コで「10 ホテル共通食事券」2,500円分プレゼント

※賞品交換機間は2018年7月10日までとさせていただきます。

※賞品の交換は開催店舗で行っております。

さらに・・・

ホテル賞のスタンプ5つ以上達成の方の中から抽選でプレゼント！

1等・・・ディナーご招待券 (10組 20名様)

2等・・・ランチご招待券 (20組 40名様)

※当選の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

※尚、賞品の発送は8月末を予定しております。

**【参加ホテル】**

ホテルニューヒロデン

ホテルグランヴィア広島

シェラトングランドホテル広島

リーガロイヤルホテル広島

福山ニューキャッスルホテル

ホテルメルパルク広島

ANA クラウンプラザホテル広島

オリエンタルホテル広島

ひろしま国際ホテル

呉阪急ホテル