

報道関係各位

プレスリリース

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

地産地消の食材を味わう！冬のあったかポトフ&シチュー

2019年1月1日（火・祝）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、2019年1月1日（火・祝）より、人気の「国産牛ステーキ」に加えて「ひろしまハーブ鶏」を使用したポトフと「^{じんせきこうげん}神石高原ポーク」のシチューをご提供いたします。



<1月>

ひろしまハーブ鶏と根菜のポトフ

お肉と野菜の旨みが味わえるほっこり体が温まるひと品。



<2月>

神石高原ポークのシチュー

お肉の甘味と旨みを濃厚なデミグラスソースと共に。



<1・2月>

人気の国産牛ステーキ

<営業概要>

【店舗名】 1階 バイキング「イルマーレ」

【期間】 2019年1月1日（火・祝）～2月28日（木）

【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。

※1月1日～3日はお正月特別営業となります。

※ディナーは土日祝のみ営業。平日は20名様以上でご予約の場合のみ承ります。

【その他の主なメニュー】

明太子とお餅の和風ピザ（1月・土日祝）、鶏もも肉のソテー ケイジャン風味（1月）

オイルサーディンとホウレン草のピザ（2月・土日祝）

サーモンのロティ ソースバルサミコ（2月）、日本料理「^{おんど}音戸」料理長監修のお惣菜3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

明太子とお餅の和風ピザ
（1月・土日祝）サーモンのロティ
ソースバルサミコ（2月）

<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