

目の前で仕上げる「イルマーレ・シェフズキッチン」

秋の食材を目の前で巻き上げるオムレットと共に！

2019年9月1日（日）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9月1日（日）より人気の「国産牛ステーキ」に加えて、秋の食材を目の前で巻き上げるオムレットとともに提供いたします。

目の前で仕上げる
ふわとろオムレット<9月> 秋鮭と茸ソテーの
オムレット

鮭の旨味と茸の香りを出来立てのオムレットとともに。口いっぱい広がる秋をお楽しみください。

<10月> ポルチーニ茸のリゾットと
オムレット

西洋の松茸と言われる「ポルチーニ茸」の旨味と香りを出来立てのオムレットとともに楽しみください。

<営業概要>

【店舗名】 1階 バイキング「イルマーレ」

【期間】 2019年9月1日（日）～10月31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。

※ディナーバイキングは土日祝日のみ営業。平日は 20名様以上のご予約制となります。

【その他の主なメニュー】

- ・白身魚のブルゴーニュ風（9月）・ソーセージとスイートコーンのグラタンピザ（10月・土日祝）
- ・日本料理「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

【お問い合わせ・ご予約】 TEL：0823-20-1111（代表）

さんぴらとツナの
和風ピザ（9月の土日祝）豚ロース肉の
西京焼き（10月）

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 / 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