

レストラン クリスマスのご案内

2017年12月22日(金)～25日(月)

14階 フレンチレストラン 「ベッセ・ボワール」

ランチ 11:30～14:30 通常メニュー 2,300円～

ディナー 17:00～21:00 クリスマスメニュー 10,000円

(L.O各30分前) ※22・25日は通常メニュー5,000円・8,000円もご用意しております



写真はイメージです

クリスマスメニュー 10,000円

- ・雲丹と西洋葱のキッシュ
- ・ずわい蟹と小芋のマルブレ 黒胡麻風味 キャビアと共に
- ・牛頬肉とキノコのラグー パイ包み焼き
- ・オマール海老のポワレ 蕪のコンフィ添え トリュフのソース
- ・大長レモンのグラニテ
- ・広島県産黒毛和牛ロース肉グリエとフィレ肉の低温調理
赤ワインソース
- ・ブッシュドノエルとリンゴのキャラメリーゼ バニラアイスのをせて
- ・コーヒー又は紅茶

14階 鉄板焼 「古鷹」

ランチ 11:30～14:30 通常メニュー 2,900円～

ディナー 17:00～21:00 クリスマスメニュー 10,000円～

(L.O各30分前) ※22日は通常メニュー6,500円・8,500円もご用意しております



写真はイメージです

10,000円

- ・前菜
- ・極上広島牛フィレ
又は
- ・極上広島牛ロース
- ・ノエルデザート

14,000円

- ・前菜
- ・フォワグラの鉄板焼
- ・オマール海老(半身)
- ・特選広島牛フィレ
又は
- ・特選広島牛ロース
- ・ノエルデザート

12,000円

- ・前菜
- ・活アワビ
- ・特選広島牛フィレ
又は
- ・特選広島牛ロース
- ・ノエルデザート

16,000円

- ・前菜
- ・フォワグラの鉄板焼
- ・活アワビ
- ・極上広島牛フィレ
又は
- ・極上広島牛ロース
- ・ノエルデザート

※すべてのコースにサラダ、焼き野菜、ご飯、赤出汁、香の物がついております

1階 バイキング 「イルマーレ」

ランチバイキング 11:30~15:00 平日 大人1,500円 小学生750円 幼児500円
(90分制 入店14:00まで) 土日祝 大人1,800円 (3歳以上)

クリスマスディナーバイキング

18:00~21:00 大人3,000円 小学生1,500円 幼児 無料
(120分制 入店19:30まで) (大人1名様につき1名)

バイキングメニュー



ローストチキンイメージ

店内で出来立てをサーブ 「イルマーレ・シェフズキッチン」
ペンネリガーテのボロネーズソース
国産牛ステーキ

ローストチキン (ディナー)
クリームブリュレ (ディナー)
オムライス (ディナー)
揚げ物盛り合わせ (ディナー)
コンソメスープ (ディナー)
カレーピザ (平日ランチを除く)



ペンネリガーテイメージ

和食料理長監修のお惣菜

- ・鶏と栗の甘辛煮
- ・鮭と蕪の糍漬け
- ・蓮根蒸し海老、銀杏、きくらげ

本日のスープ
鶏モモのフリカッセ
白菜とひき肉の中華風スパゲッティ
大根と茸の炊き込みご飯
自家製豆腐
カレーライス
パン格拉タン又はドリア
セミドライソーセージ又はソフトサラミ
ボローニャソーセージ
サラダ各種
デザート各種・ソフトクリーム
コーヒー・紅茶・ハーブティー
ソフトドリンク



国産牛ステーキイメージ

1階 日本料理 「音戸」

ランチ 11:30~14:30 通常メニュー 1,500円~
ディナー 17:00~21:00 通常メニュー 2,100円~
(L.O各30分前まで)



音戸御膳 (3,500円) イメージ