

2017 大切な人と特別な時間を。

CHRISTMAS DINNER

- 1F - Restaurant
Flower



12/23(土)24(日)25(月)の3日間

スタート時間 ①17時30分 又は ②19時30分



クリスマスディナー - MENU -

Amuse-gueule Quiche aux épinards et crabe
県産ほうれん草とタラバ蟹のキッシュ

Tranche de dorade et salade
瀬戸内産 真鯛の薄切り サラダ仕立て
～広島レモンヴィネグレット～

Pot-au-feu
広島赤鶏と野菜のポトフ仕立て

Paupiette de Saumon et champignon
広島サーモンと木の子の
パートフィロ包み焼き
～瀬戸内の魚介の旨みソース～

Sorbet à la d'orange
江田島ネーブルのシャーベット

Bœuf grillé au légumes de la saison sauce vin rouge
広島牛もも肉のグリエ 温野菜添え
～三次産赤ワインソース～

Assortiments de desserts
広島県産の果物で作ったデザート
☆☆☆ クリスマス風 ☆☆☆

Café ou thé
コーヒー 又は 紅茶

Pain de ménage
自家製ロールパンと天然酵母パン

愛する広島の良いところを堪能するために、広島の美味しいを集め、その魅力を味わえるコースに仕上げました。
バイオリン演奏と共にお楽しみください。

シェフ 水崎 竜志

クリスマスディナー

お一人様 **6,000円**
(税込)

お子様プレート

お一人様 **1,500円**
(税込)

※お子様の年齢をご相談下さいませ。

クリスマス特別宿泊プラン

お一人様 **11,500円**
(税込)

※クリスマスディナー&朝食付き

※各種割引対象外となります。

※メニューの内容は食材の入荷により変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。シャンパンはメニューに含まれておりません。
※ご予約は前日の17時までとさせていただきます。

EKATERINA



～バイオリン演奏～
エカテリーナ・シマキナ
(ロシア・ボルゴグラード市出身)

広電グループ ～広島駅南口より約徒歩3分～

ホテルニューヒロデン

〒732-0821 広島市南区大須賀町14-9

ご予約お問合わせは

— 受付時間 9:00～19:00 —

TEL(082) **263-3453**

http://www.newhiroden.co.jp

