

三井ガーデンホテル広島30周年記念

野菜ソムリエの資格を持つシェフによる

— 夏のパワーアップブッフェ —



地上80m 天空の美食レストラン

— CONFERE —

【開催期間：7/5(木)～8/31(金)】



平日

11:30～14:30

最終入店14:00

大人 Adult ¥2,100

小人 child 8～12才¥1,200 / 4～7才¥700

土日祝

11:30～15:00

最終入店14:30

大人 Adult ¥2,400

小人 child 8～12才¥1,400 / 4～7才¥800

※写真はイメージです

mitsui garden hotel
Hiroshima

〒730-0037 広島市中区中町9-12
☎082-240-1125 レストラン直通



30周年記念

夏のパワーアップbuffet

【第2弾 2018. 8/10～8/31】

Lunch Time ランチタイム

平日

Mon - Fri 11:30～14:30

最終入店14:00

土日祝

Sat, Sun and Public Holidays 11:30～15:00

最終入店14:30

Price 料金

平日 Mon - Fri

大人 Adult ¥2,100

小人 child 8～12才 ¥1,200 / 4～7才 ¥700

土日祝 Sat, Sun and Public Holidays

大人 Adult ¥2,400

小人 child 8～12才 ¥1,400 / 4～7才 ¥800

Menu メニュー

- * 豚しゃぶとゴーヤの夏野菜サラダ
- * 焼き茄子と無花果・生ハムのサラダ
ホワイトバルサミコのマリネ
- * GARDEN パワーサラダ
- * 雲丹とクレソンのキッシュ
- * じゃがいもの冷製スープ コンソメゼリー別添え
- * 彩り20品目のミネストローネ
- * シェフおすすめ本日のお野菜
- * 海老のフラン ココナッツカレー風味
- * 野菜のピクルス
- * デュロック豚 肩肉の煮込み ポリネシアン風
- * カジキのココナッツパン粉焼
- * 太刀魚とベーコンのオープン焼き 焦がしバターソース
- * ボンゴレビアンコ 大葉風味
- * BLTCサンド
- * 人参コンフィ・じゃがいもコンフィ
- * ローストキャベツ・ブロッコリーのオイル煮
- * カラフル人参・カラフル大根・カラフルトマト
- * ふわふわ玉子のオムライス
- * ビーフシチュー
- * ローストビーフ (ローストビーフ丼にもできます)

- * ショコラ
- * ニューヨークチーズケーキ
- * 水まんじゅう
- * 洋梨のムースとぶどうのケーキ
- * コーヒーゼリー
- * クラッシュグレープフルーツのゼリー
- * 季節のフルーツ
- * 柑橘ミックス
- * ソフトクリーム
各種トッピングを使ってオリジナルパフェをお作りいただけます。

* 表示価格には消費税が含まれております。
* 食材の都合により料理内容が変更される場合がございます。
* 写真はイメージです。

mitsui garden hotel

Hiroshima

〒730-0037 広島市中区中町9-12

☎082-240-1125 レストラン直通