



広島エアポートホテル



広島エアポートホテル & フォレストヒルズガーデンで過ごす特別なクリスマス

CHRISTMAS DINNER

2018.12.22(sat)-12.25(tue)



リ스토랑テ フォルネッロ Ristorante Fornello

17:30-/19:45- [2部制]

ご夫婦・カップルで



本格イタリアンで奏でる、魅惑のスペシャルコース。

店内は石造りの壁と茶色で統一された、落ち着いたある雰囲気。地元の食材とイタリア輸入食材を融合させたシェフオリジナルの本格イタリアンをご堪能ください。

Fornello di Natale ¥6,500 (税・サ別)
フォルネッロ ディナターレ

- ・キノコのキッシュタルト
- ・ホタテ貝柱のカルパッチョ フランボワーズソース
- ・蕪のクリームスープ ズワイガニ添え
- ・ターキーのラグーパスタ
- ・鱈のソテー サフランソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル マルサラソース
- ・フォルネッロ特製クリスマスデザート
- ・自家製パン
- ・コーヒーと小菓子



日本料理 疍 Japanese Restaurant Kou

17:30-21:00

レストラン アチェロ Restaurant Acero

17:30-21:00

ご夫婦・カップルで



和のテイストで紡ぐ、清し夜の特別な和会席

3室の個室を備えたゆとりと落ち着いたスペース。旬の素材を贅沢に使ったお料理と広島の地酒が自慢です。

クリスマス会席 ¥7,000 (税・サ別)

- | | | |
|-----|-------|------------------|
| 先付 | 白胡麻豆腐 | 山海の幸の饗宴 |
| 煮物 | 椀 | snowstyle |
| | | 蕪のすり流し 鮮 針人參 星柚子 |
| 造り | 里 | クリスマスリース 旬のもの三種 |
| 焼物 | 八寸 | サンタからの贈り物 |
| | | 燻製した鱈の味噌幽庵焼き |
| | | 峠下牛の照り焼き |
| 強肴 | 着 | 牡蠣と海老芋の豆乳グラタン |
| 御飯 | 物 | トリュフごはん 香の物 赤だし |
| 水菓子 | | 苺のもなか |



※個室での予約受付につきましては部屋数に限りがあります。
※昼食時もクリスマス会席を要予約で承ります。

ファミリー・カップルで



厳選素材のスペシャルディナーbuffet

テラスに装飾されたイルミネーションを見ながら、特別な家族団らんを。地元の新鮮な食材を活かした料理と一緒に楽しみいただけます。

クリスマスファミリーbuffet HAPPY BOX

大人 ¥4,000 小学生 ¥2,300 4~6歳 ¥1,000 (税・サ別)
3歳以下無料

フレッシュ野菜サラダ/自家製サーモンマリネ レッドオニオンピクルス添え/キャロットオレンジ スムージー/瀬戸もみじボウクのリエット プルスケッタ/エッグチーズミニバーガーピンチョス/里芋のロースト アイオリソース/カリフラワーのフリット/ロービーロールカキフライ/コーンチャウダースープ/シュリンプパンケーキフリット串/中華あんかけ焼きそば/サーモンとキノコのアンチョビクリームソース パスタ/鶏手羽元フライドチキン/トンポーロー/ホタテ貝柱のポワレ ヴァンプランソース ハーブの香り/ビーフストロガノフとサフランライス/手まり寿司3種類/焼き立て味噌ビザ/焼き立てパン

チョコレートファウンテン、アイスクリーム、ガトーショコラなどデザートも多数ご用意!

Special

- ★牛肉ステーキ(お一人様一皿)
- ★フォンダンショコラ(お一人様一皿)
- ★国産若鶏のローストチキンをカッピングパフォーマンス!