



広島エアポートホテル



Christmas Dinner

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

クリスマスディナー
2019.12.21(sat.) - 12.25(wed.)



Restrante Fornello

リストランテ フォルネッロ
[2部制] 17:30~19:45~

ご夫婦・カップルで

本格イタリアンで奏でる、魅力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

フォルネッロ ディ ナターレ

¥6,500
(税・サ別)

- ・ラングスティーナのカクテル
- ・鴨ロースのスマーク
- ・梶谷農園の野菜サラダと共に
- ・薫とベーコンのスープ
- ・ヤリイカと春菊のトマトパスタ
- ・鱈のポワレ カニのリゾット添え
- ・バブリカソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル ヴィンコットソース
- ・フォルネッロ特製クリスマスデザート



Japanese Restaurant Kou

日本料理 珪

[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。

くりすます会席 ¥7,000
(税・サ別)

- | | |
|-----|------------------|
| 先付 | 白胡麻豆腐 山海の幸の饗宴 |
| 煮物 | snowstyle |
| 焼 | 燕の淡雪 鮮 鰻 柚子の香り添え |
| 造り | クリスマスリース2019 |
| 焼物 | 鯛 鱈 牡丹海老 鰯 鳥賊 |
| 油物 | サンタからの贈り物 |
| 御飯物 | 燻製した鱈の味噌歯焼 |
| 水菓子 | 峠下牛の低温調理 |
| | ロマネスコのツリー |
| | 白子の湯葉包み揚げ |
| | リゾット風トリュフごはん |
| | 莓サンタのものか |



※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。
※昼食時もしくはクリスマス会席を要予約で承ります。



Restaurant Acero

レストラン アチェロ

[17:30~21:00]

ファミリー・カップルで

ステーキ食べ放題！バイキング形式でご用意。

出来立てのステーキを何度でもオーダーし、食べ放題！サラダやスープ、豊富なオードブルなどご堪能ください。

家族で行こう♪
X'masステーキオーダーバイキング ¥5,000
(税・サ別)

* 初めのひと皿 黒毛和牛ステーキ(80g)を一人、ひと皿お出しします *

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ・牛ロースステーキ(100g) | ・合鴨ステーキ(80g) |
| ・豚ロースグリルステーキ(100g) | ・合挽きハンバーグステーキ(120g) |
| ・広島県産チキンステーキ(100g) | ・仔羊のもも肉ステーキ(80g) |
| ・ガーリックシュリンプ(3本) | ・ホタテのポワレ(2個) |

※オードブル、サラダ、スープ、デザート等はバイキング形式でご用意いたします。
※詳細は裏面をご覧ください。

要予約

[ご予約・お問い合わせ]
リストランテ フォルネッロ TEL.0848-60-8211
日本料理 珪・レストランアチェロ TEL.0848-60-8188

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン
http://www.h-airport.co.jp

Restaurant Acero

レストラン アチェロ
[17:30~21:00]

Christmas Dinner

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

クリスマスディナー
2019.12.21(sat.)-12.25(wed.)

家族で行こう♪ X'masステーキオーダーバイキング

ステーキ食べ放題！バイキング形式でご用意。

出来立てのステーキを何度でもオーダーし、食べ放題！
サラダやスープ、豊富なオードブルなどご堪能ください。

初めのひと皿は黒毛和牛ステーキ(80g)を一人、ひと皿お出しします

¥5,000
(税・サ別)

ファミリー・カップルで



オーダーメニュー

- ・牛ロースステーキ(100g)
- ・合鴨ステーキ(80g)
- ・豚ロースグリルステーキ(100g)
- ・合挽きハンバーグステーキ(120g)
- ・広島県産チキンステーキ(100g)
- ・仔羊のもも肉ステーキ(80g)
- ・ガーリックシュリンプ(3本)
- ・ホタテのポワレ(2個)

- ・世羅産ベビーリーフ、ポストンレタス、プチトマト、などのメランジェサラダ
- ・クリスマス 寿司ケーキ
- ・モッツアレラチーズとクリスマスカラーのスパニッシュオムレツ オーロラソース
- ・白身魚とドライトマトのエスカベッシュ オニオンヴィネグレット
- ・イカとアボカド ガーリックオイルとレモンの香り
- ・季節野菜のスムージー
- ・スモークサーモン
- ・アザリとキノコクリームチャウダースープ
- ・ビーフ シチュー
- ・手羽先 フライドチキン
- ・広島県産牡蠣フライ
- ・フライドポテト
- ・カレーピラフのドリア
- ・グラナダダーノチーズの中で絡めたクリームパスタ
- ・パン4種

- ・ホットチョコレートドリンク
- ・チョコレートファウンテン
- ・ガトーショコラ
- ・シヨラモカショートケーキ
- ・フランボワーズムース
- ・ホワイトチョコパイオレンジの香り
- ・クリスマスカラーゼリー
- ・なめらかプリン
- ・メランジェフルーツボンチ
- ・ティラミス
- ・アイスクリーム&シャーベット

(メニュー変更有)

※オードブル、サラダ、スープ、デザート等はバイキング形式でご用意いたします。



受付締切日: 12月20日(金)
配達日: 12月31日(火)

<配達範囲> 送料無料
東広島市・竹原市・三原市

限定
200
セット

おせち料理

広島エアポートホテル謹製

新たな一年が、より良き一年になることを願って。
厳選された秀逸素材の数々、新年のお慶びの宴に
ホテルならではの、贅を尽くした趣向の味わいを
心を込めてお届けいたします。

和段

- ・伊勢海老
- ・鱈の照り焼き
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・フオアグラ入り鶏の松風
- ・鮑菜らか煮
- ・金柑蜜煮
- ・五万米
- ・琥珀玉子
- ・近江こんにゃく辛煮
- ・菜の花辛子漬け
- ・黒豆蜜煮
- ・鯖味噌庵焼
- ・鯛の炊炒焼
- ・合鴨口ス醤油煮
- ・峠下牛ローストビーフ
- ・海老旨煮
- ・慈姑
- ・梅人参香梅煮
- ・数の子酒粕漬け
- ・帆立の五色焼
- ・栗金団
- ・三原やっも娘菜らか煮

洋段

- ・オマール海老のバブリカマヨネーズ和えトリニ風味
- ・フオアグラのバルフエニミニハンケーキ
- ・じっくり柔らかく煮込んだビーフのコンソメポトフ
- ・竹原峠下牛のローストビーフ
- ・合鴨のステーキオレンジの香り
- ・バルサミク風味の焼き豚
- ・ホタテのエキカベツシトマトワイングレット
- ・紅スワイ製のスパニッシュオムレツ赤ピーマンのソース
- ・マロンコンフィエールのパウンドケーキ
- ・ピクルス・オリウマリネ
- ・ブロンズリーアリオオトリオ
- ・キャロットクラッセ

和洋二段
25,000円

◆和一段 14,040円
◆洋一段 12,960円
の個別販売も行っております。
(記載価格はすべて税込です)

※器と内容は、仕入れ状況により変わることがございます。

SPECIAL DISHES
FOR NEW YEAR

2020