



広島エアポートホテル

レストランガイド&インフォメーション

ONE PLATE



広島エアポートホテル

令和8年 3 Vol.66
2026 3 月号

2026

ICHIGO SWEETS DINING

Part 2

Strawberry × White

2026.3/1(日) > 4/30(木)

広島駅 minamoa の紅茶専門店
「ムレスナティー広島」とのコラボレーション
スイーツをはじめ、いちごとホワイト（白色の
食材）をテーマとした数種類のいちごスイーツ
とお食事メニューをご用意しております！
Part1とは異なる味わいの
いちごスイーツをお楽しみください♪



ムレスナティー広島
×
広島エアポートホテル



紅茶専門店 ムレスナティー広島

セイロン島（スリランカ）で栽培される良質なセイロンティー
ブランド「MLESNA TEA」。渋みや苦味が少ない上質でやわらかな
風味と豊富な香りのバリエーションが特徴です。



平日 90分制

11:00~14:30
※最終入店13:00

土日祝 2部制

① 11:00~12:30
② 13:00~14:30

《平日》

大人 ￥3,900
小学生 ￥2,000
未就学児 無料

《土日祝》

大人 ￥4,900
小学生 ￥2,500
未就学児 無料



5・15・25は
いちごの日

毎月3日間限定
フレッシュいちごが登場！
※いちごの日は2部制となります



土日祝日は /
バベットステーキ
&
ファウンテン
が登場！



MENU

ももいちご紅茶のふんわりシフォン〜ムレスナティーのやさしい香りとともに
〜/ももいちご紅茶のきらめきティーゼリー〜フルーツと紅茶が出会う、幸
せの一品〜/フロマーージュベイクドストロベリー/いちごとミルクのやさ
しいロールケーキ/いちごのしっとりクラフティ/一口いちごのショート
ケーキ/いちごミルクのとろけるゼリー/ツインミルクレープ（プレーン/
ストロベリー）/なめらかパンナコッタ いちご仕立て/ころんといちご
大福/しっとりドーナツ/自分で焼ける♪ ワッフルステーション※デ
コレーションコーナーあり/いちご香るクッキー/アイスクリーム/シャー
ベット/ベリー&シトラス リフレッシュウォーター
フィッシュフリット マヨソース/テリヤキチキン/ポテトフライ/
本日のパスタ/具沢山カレー/本日のスープ/フレッシュ野菜メラン
ジェサラダ ドレッシング3種

※仕入れ状況によりメニューは一部変更する場合がございます。予めご了承ください。

ドリンクバーにムレスナティーの紅茶も登場！：¥500



姫いちご

いちごの風味とアールグレイが香る水だし紅茶
ストロベリーチョコレート
チョコレートの味わい優しいホットの紅茶

その他、コーヒーやジュースなど14種類のドリンクをご用意しております

ACERO TEL: 0848-60-8188
all day dining



ディナーメニュー
Dinner menu

17:00~21:30 (L.O.21:00)

● 広島熟成どりコンフィソテー

ソースをお選びいただけます



じっくりと時間をかけて煮込んだ骨付き鶏もも肉のコンフィを、表面の皮がカリッとなるよう香ばしくローストしました。ステックフリッツとご一緒にお楽しみください。

DINNER ¥2,800

● 和牛煮込みスパイスカレー



数種類のスパイスと野菜の甘みが絶妙のホテル特製カレーに、じっくりと煮込んだホロホロの和牛肉が合わさった逸品です。

DINNER ¥3,800

● 瀬戸内鯛のポワレ

ソースをお選びいただけます



表面をカリッと身はふっくらと焼き上げた瀬戸内鯛。香ばしい表面としっとりとした身は鯛本来の甘みと旨味が引き出され、お選びいただくどのソースとも合わり絶品です。

DINNER ¥3,500

● 牛ロースステーキ 200g

ソースをお選びいただけます



適度な脂のり、赤身と脂身のバランスが良いロース肉を香ばしく焼き上げました。ホテル特製のソースより1つお選びいただきお楽しみください。

DINNER ¥4,500

● 広島牛ロースステーキ 300g DINNER ¥11,500 ハーフ150g DINNER ¥7,600

● 竹原峠下牛ハンバーグ DINNER ¥3,500

● シェフおまかせのコース料理 3日前要予約 LUNCH DINNER ¥10,000

その他のメニューもご用意しております

ACERO

all day dining

TEL: 0848-60-8188



Crepe

一枚一枚丁寧に焼き上げた
こだわりクレープはいかがですか

期間限定

NEW さくらブリュレ

¥900



春だけの、ピンクのブリュレ。さくらホイップ×白玉×とろけるカスタード。上はパリッと、中はとろっ。当店一番人気の黄色のブリュレと並べて、“今までありがとう”と“これからよろしく”を…

ロゼストロベリー

フレッシュないちごをたっぷり使用し、薔薇をイメージしたこだわりクレープ。

¥1,500

ショコラフルーツ (いちご×バナナ)

チョコレートの生地やアイス、ケーキ等チョコづくしなクレープ。

¥1,300



クリームブリュレ

人気NO.1!



やさしい甘さのカスタードとキャラメルソースがアクセント。

¥800

抹茶和パフェ

抹茶のアイスや白玉団子、あんこが入ったパフェのような和クレープ。

¥800



ラウンジ そらカフェ 11:30 ~ 16:30

※表記料金には、サービス料、消費税が含まれます ※メニューの内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※写真はイメージです

HOTEL INDEX & ACCESS

広島エアポートホテル

オールデイダイニング アチェロ
ラウンジ そらカフェ

〒729-0416

広島県三原市本郷町善入寺64-25

TEL:0848-60-8111 FAX:0848-60-8222

http://www.h-airporthotel.co.jp



そらカフェでもムレスナティーをお楽しみいただけます♪



花いちご ¥850

メープルと苺の香りをブレンドしたムレスナティーの「花いちご」。華やかな香りとすっきりとした飲み口が癒になる紅茶です。

アールグレイのソーダ割 . . . ¥750

アールグレイのすっきりとした味わいとソーダの甘みがマッチしたスタッフ一押しのアイスティー。

公式ライン

LINE お友だち
キャンペーン実施中!



お友だちに追加で次回ご利用時

ランチ: **ドリンクバーサービス**

ディナー: **ドリンク1杯**

※1アカウントお1人様適用 ※他の割引との併用は致しかねます

クーポン
コード

右側 WEB 予約にて
プロモーションコードの欄へ

「ONEPLATE202603」を
ご記入いただくと **10% OFF**

WEB 予約
はこちらから



※ご予約時にクーポンコードを入力ください。記入漏れの場合は対応しかねます。
※上記クーポンコードの適用期間は 3/1 (日) ~ 3/31 (火) までとなります。
※他の割引との併用は致しかねます。