



ONEPLATE

令和8年 4 Vol.67
2026 4 月号

ムレスナティー広島コラボ企画



Part 2
Strawberry × White

2026

ICHIGO SWEETS DINING

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♪

広島駅 minamoa 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

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

ドリンクバー（¥500）にムレスナティーも登場！



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

チョコレートの風味と優しい味わいのホット紅茶

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



スタッフおすすめ

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ゼリー~フルーツと紅茶が会おう、幸せの一品~/フロマージュベイクドストロベリー~/いちご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/しっとりドーナッツ/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/ジュセサラダ 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。

土日祝限定



バベットステーキ & ファウンテン登場！

ホワイトチョコレート



5・15・25は
いちごの目

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

ACERO TEL: 0848-60-8188
all day dining





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

大好評につき
販売延長!



ロゼストロベリー

フレッシュないちごをたっぷりと
使用。カスタードクリーム、バニラ
アイス、ごろごろいちごのソース、
クッキーを包みました。
薔薇をイメージした期間限定の
クレープ! 好評につき販売延長!
この機会にぜひご賞味ください!

¥1,600



ショコラフルーツ
(いちご×バナナ)
¥1,400



さくらブリュレ
¥1,000



クリームブリュレ
¥900

11:30 ~ 16:30 ラウンジ そらカフェ

そらカフェでもムレスナティーを♪



花いちご
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」。
華やかな香りとうっきりとした飲み
口が癖になる紅茶です。
¥880

アールグレイティーソーダ
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
スタッフ押しアイスティー。
¥780

広島エアポートホテルでも
JCB ギフトカードをご利用いただけます

公式 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アカウントにつき1名様適用 ※他の割引との併用は致しかねます

DINNER MENU

ACERO TEL: 0848-60-8188
all day dining

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

その他のメニューも
ご用意しております



広島熟成どりもも肉のコンフィ

じっくりと低温のオリーブオイルで煮込んだ鶏もも肉を、香ばしくローストしました。

DINNER ¥2,900



瀬戸内鯛のポワレ

表面はカリッと中はふっくらと焼き上げた瀬戸内鯛は身の旨みが絶品。

DINNER ¥3,600



ミックスシーフードフライ

海老や牡蠣、ホタテをサクサクの衣で揚げたフライプレート。

DINNER ¥3,600



竹原 峠下牛ハンバーグ

柔らかい肉質と程よい霜降りが特徴の峠下牛を使用したホテル特製ハンバーグ。

DINNER ¥3,600



バベット(牛ハラミ)ステーキ

適度な脂肪としっかりとした食感が人気の牛ハラミのステーキ。

DINNER ¥4,600



牛ロースステーキ

赤身の旨味と霜降りので柔らかなバランスの牛ロースステーキ。

DINNER ¥4,600

※ソースをお選びいただけます ※掲載メニューは全てサラダオードブル・本日のスープ・プチデザート・パンまたはライスのセットとなります

※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



右側 WEB 予約にて
プロモーションコードの欄へ
「ONEPLATE202604」を
ご記入いただくと **10% OFF**

クーポン / コード

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応期間は 4/1(水) ~ 4/30(木)までとなります。
※他の割引との併用は致しかねます。