

NEWS RELEASE

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン もみじフェア

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン（総支配人 大塚 惟弘）では、隣接する日本庭園「三景園」で行われる「もみじまつり」にあわせて、各レストランにてもみじをイメージしたメニューを提供いたします。また、もみじまつり期間中にレストランをご利用され入園券の半券をご提示いただくと、その場で食事券や宿泊券、割引チケットのあたる「もみじ抽選くじ」をお引きいただけます。もみじを楽しんだ後はぜひ、広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデンのもみじフェアにお越しくださいませ。

三景園 「もみじまつり」

●開催期間：11月7日(土)～11月23日(祝)



※イメージ

各レストランのもみじをイメージしたメニュー

広島エアポートホテル

日本料理 缸「紅葉」 2,800円

●販売期間：2015年11月1日(日)～11月29日(日)

秋の味覚ともみじをあしらった御膳料理。
見て食べて楽しめるお膳に仕上げました。



<御献立>

- ・口取り
アボカドの白和え 秋刀魚万年煮
カリフラワー豆腐 燻製穴子の玉子焼き
銀鱈西京焼き 鶏松風 银杏 松葉蕎麦
揚げ紅葉 揚げ公孫樹
- ・造里 2種盛り合わせ
- ・蒸し物
鯖の酒蒸し 吹き寄せ野菜餡かけ
里いもの唐揚げ 香り柚子
- ・御飯物
秋鮭ごはん とトロロ 香の物 赤だし
- ・水菓子一品
紅葉もなか 小倉カスタード餡

レストラン アチェロ 「もみじランチ」 2,800 円
●販売期間：2015 年 11 月 2 日(月)～11 月 30 日(月)
三景園を散策した後は旬の食材を使ったランチをどうぞ。
選べるメインディッシュでお好みに合わせて。



<メニュー>

- ・カリフラワーのムース鯖の炙り添え 小松菜ソース
- ・豆乳ミネストローネ
- ・東広島の魚介類のカルタファ包み
または
- ・瀬戸内ポーク豚バラ煮込み 西条の野菜達
- ・マスカルポーネのムースヴァニラアイス
イチゴのソースフルーツ添え

フォレストヒルズガーデン
レストランテ フォルネッコ 「Camellia(カメリア)～初冬の彩り～」 2,500 円
●販売期間：2015 年 11 月 1 日(日)～11 月 30 日(月)
紅葉狩りの散策中に一休み。メインは脂ののった鯖、
ツナのトンナートソースは瀬戸内ポークを引き立てます。



<メニュー>

- ・フォルネッコ自家製アンティパストミスト
または
- ・パルマ産生ハムサラダ
- ・たっぷり野菜のミネストローネ
または
- ・ペペロンチーノ
または
- ・トマトソースのパスタ
- ・タイムでマリネした秋鯖のアクアパッツァ
または
- ・やわらかく蒸し焼きにした瀬戸内ポークの香草
パン粉焼き トンナートソース
- ・本日のデザート
または
- ・西条柿のマリネ コアントローのジュレ
蜂蜜ジェラート添え

◇本件に関するお問い合わせおよびご取材のお申込み◇
広島エアポートホテル 企画広報 担当/松本、渋谷
Tel:0848-60-8189(直通) Fax:0848-86-9333
ホームページ <http://www.h-airporthotel.co.jp>
10 月 13 日にホームページリニューアル致しました。

No.150603