

NEWS RELEASE

緑ゆたかなビアテラスで ビア&バーベキュー

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 6 月 1 日より、ホテルのテラスでお楽しみいただけるビア&バーベキュープランの販売を開始いたしました。プランは全 3 種類。気軽に楽しめるお手軽コースから地元竹原産の峠下牛が含まれたプレミアムコースまでお客様のお好みにあわせてお選びいただけます。

ビールのおいしいこの季節、大自然に囲まれた開放的なビアテラスで親しい人たちと楽しいひとときをお過ごしください。



※イメージ

■ 営業概要

期間：2015 年 6 月 1 日～9 月 30 日

場所：広島エアポートホテル ラーラ

予約・お問合せ：TEL 0848-60-8191 FAX 0848-60-8222 宴会予約担当

※各プラン 10 名様より承ります。送迎バスは 10 名様以上のご乗車より承ります。

※記載の料金は、税金・サービス料を含みます。

※雨天時は室内にて特別メニューをご用意いたします。こちらは 3 日前まで変更承ります。

※4 日前までにご予約ください。

※バーベキュープランは 2 時間とさせていただきます。

※上記料金以外のご予算については、ご相談ください。

※送迎バスで有料道路をご利用の場合は、別途高速料金をご負担いただきます。（2 往復分）

Free Drink 飲み放題メニュー

《 全コース共通 》

- ・ 生ビール ・ ノンアルコールビール ・ 焼酎（芋・麦） ・ ウイスキー
- ・ ハイボール ・ ワイン（赤・白） ・ チューハイ2種 ・ 梅酒
- ・ カクテル 3種 ジントニック カシスオレンジ モスコミュール
- ・ ノンアルコールカクテル2種 シャーリーテンプル ノンアルコールカシスオレンジ
- ・ ソフトドリンク4種

MENU ～メニュー～

◆ Aプラン 5,200 円

飲み物片手にバーベキュー！ みんなで楽しむお手軽コース

- ・温泉卵とオクラのネバとろココットと枝豆盛り合わせ ・取り合わせサラダ フレンチドレッシング
〈バーベキュー〉
- ・オーストラリア産牛リブロース肉・広島熟成どりムネ肉・ポークソーセージ2 種類（プレーンとバジル）
- ・海老・スルメイカ・野菜5 種類（2 種類のタレ）
- ・巻き寿司（サラダ巻）
- ・アイスクリーム または シャーベット

◆ Bプラン 6,700 円

牛、豚、鶏、海の幸など バーベキューメインの満腹コース

- ・温泉卵とオクラのネバとろココットと枝豆盛り合わせ
- ・取り合わせサラダ フレンチドレッシング またはシーザーサラダ
〈バーベキュー〉
- ・広島県産峠下牛イチボ肉・オーストラリア産牛リブロース肉・瀬戸内ポーク肩ロース肉
- ・広島熟成どりムネ肉・ポークソーセージ2 種類（プレーンとバジル）・海老・ホタテ貝
- ・野菜5 種類（2 種類のタレ）
- ・巻き寿司（サラダ巻）・アイスクリームまたはシャーベット

◆ Cプラン 8,200 円

地元峠下牛と瀬戸内ポークで舌鼓！プレミアムコース

- ・三原タコとパプリカ、黒オリーブのマリネ レモン風味
- ・温泉卵とオクラのネバとろココットと枝豆盛り合わせ
- ・取り合わせサラダ フレンチドレッシング または シーザーサラダ
〈バーベキュー〉
- ・広島県産峠下牛肩ロース肉・広島県産峠下牛イチボ肉・瀬戸内ポーク肩ロース肉
- ・瀬戸内産サザエ・有頭海老・野菜5 種類（2 種類のタレ）
- ・巻き寿司（サラダ巻）
- ・アイスクリーム または シャーベット

※一部食材によっては、当日ご用意できない場合がございますのでご予約ください。

※記載の料金は、税金・サービス料を含みます。

◇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 営業企画 担当／村本、渋谷

Tel:0848-60-8189(直通) Fax:0848-86-9333

ホームページ <http://www.h-airporthotel.co.jp>

No. 150603