



日本野菜ソムリエ協会

-1F- restaurant「フラワー」 OPEN 8:45 ~ 21:00 (CLOSE 21:30)

Selling time
販売時間 11:30 ~ 14:00

ジュニア野菜ソムリエ 西坂 正寛がお勧めする

野菜 セイロ蒸しランチ

¥1,242-

前日迄の要予約

≪ 消費税込 ≫
※各種割引対象外



※写真はイメージです。
※A photograph is an image

- Menu -

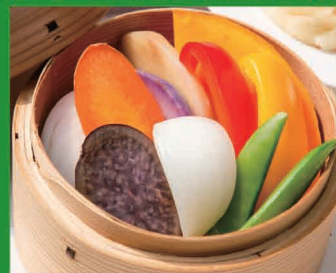
- ◇ 本日のスープ ◇
- ◇ アトランティックサーモンのポワレ ◇
- ◇ 季節のサラダ ◇
- ◇ 野菜のセイロ蒸し ◇
バーニャカウダソース
コチュジャンソース、藻塩
- ◇ ホテル自家製ロールパン ◇
- ◇ フルーツ ◇
- ◇ コーヒー 又は 紅茶 ◇

※ 野菜は当日の入荷
状況により最良の物を
ご用意いたします。

食材の都合により、内容が
変更になる場合がございます。

◆◆◆ セイロ蒸しとは!? ◆◆◆

蒸気で水分を補いながら野菜を温めるので、
優しくふっくらと美味しく仕上がります。
蒸すと野菜の栄養分が残りやすく、
野菜本来の食味を存分に味わう事ができます。



広電グループ
ホテルニューヒロデン
〒732-0821 広島市南区大須賀町 14-9

ご予約お問合わせは

【9:00 ~ 19:00】

TEL(082) 263-3453

http://www.newhiroden.co.jp

