

Press Release

オークラアクトシティホテル浜松
浜松市「いちご農園 SHIMONTA」のいちごを使用！
レストランフィガロ「ディナー&スイーツバイキング～ストロベリーフェア～」
2020年1月から3月の土・日・祝日に開催

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町 111-2：総支配人 杉山 良太）では、ホテル 2 階レストランフィガロにて提供している「ディナー&スイーツバイキング」において、ストロベリーフェアを開催いたします。

「ディナー&スイーツバイキング」は、毎週土・日・祝日のディナータイムに提供（貸切営業等で除外日あり）。毎月季節などに合わせ変わるホテルシェフ特製の料理のほか、テーマを持たせたホテルメイドのスイーツをバイキングにて提供しており、ご家族や女性のお客様に好評をいただいております。

1 月から 3 月のスイーツは「ストロベリーフェア」と称して、“苺ショートケーキ”や“苺ティラミス”、“苺ミルクプリン”や“苺とピスタチオのムース”など、種類豊富な苺スイーツをご用意いたします。使用する苺は、地元浜松市にある『いちご農園 SHIMONTA』から直送されたものを中心に使用いたします。そのほか苺本来のおいしさを楽しんでいただくため、「紅ほっぺ」や「章姫」、「きらび香」など数種類の品種の食べ比べもご用意いたします。

また苺スイーツのほか、1 月は“ほうじ茶ブリュレ”や“きなこシフォンケーキ”“抹茶パannaコッタ”などの和スイーツ、2 月は“ガトーショコラ”や“ショコラミロワール”、“チョコレートガナッシュ”などのチョコレートスイーツ、そして 3 月には“ブルーベリータルト”や“ブラックベリーのムース”、“ラズベリーチーズケーキ”などのベリースイーツも、一緒にお楽しみいただけます。そしてこの「ディナー&スイーツバイキング」をご利用いただきました方には、『いちご農園 SHIMONTA』観光農園で苺狩りを行われた際に、特製ジェラートがサービスされる特典もございます。こちらもぜひご利用ください。



ディナー&スイーツバイキング 1月料理メニュー

◆レストランフィガロ「ディナー&スイーツバイキング～ストロベリーフェア～」◆

開催期間 : 2020年1月11日(土)から3月29日(日)までの土・日・祝日(期間中、貸切営業等による除外日あり)

営業時間 : 17:30～21:00

料 金 : 大人(中学生以上)4,000円、シニア(65歳以上)3,800円、小学生2,300円、幼児(4歳以上)1,200円

※料金に税金・サービス料を含みます

ご予約・お問い合わせ:

予約センター TEL 053-458-1233(9:00～20:00)

特 典 : 期間中「ディナー&スイーツバイキング～莓フェア～」をご利用いただいた方は、『いちご農園 SHIMONTA』の観光農園にて莓狩りをご利用の際、特製ジェラート(小)をサービスいただきます。

※いちご農園にてご利用時のレシートをご提示ください。お食事利用の人数分(お一人様1つ)のサービスとなります。

※特典のご利用は2020年5月上旬までです。いちごの生育状況等により莓狩りが終了する場合、この特典も終了となります

スイーツメニュー : <ストロベリースイーツ(1月～3月)>

莓ショートケーキ、莓ティラミス、莓ロール、莓ミルクプリン、莓ミルフィーユ、莓タルト、莓マカロン、
莓とピスタチオのムース ほか

料理メニュー : <1月>

クロワッサンサンド、サーモントラウトとアボカドのデュエット、ブラックカレー、カサゴのプロバンス風、
オマールのクロケット ピンチョススタイル、冬キャベツたっぷりミネストローネ、ホタテ貝のナージュ、
カニ香る豆腐のグラタン仕立て、チキンのロースト唐辛子風味、ポークのディアブル風、
冬野菜のペペロンチーノ、三種のチーズロール トマトソース、グリーンピース御飯、
フィガロ特製2種類のピザ、握り寿司、ローストビーフ 黒胡椒ソース、
アトランティックサーモンのミキュイ クリームチーズ添え ほか

※2月以降も、月ごとにメニューが変わります

◆いちご農園 SHIMONTA◆

住所・電話番号 : 浜松市東区大瀬町 2046 TEL 053-432-8050

営 業 時 間 : 農園 9:00～17:00(最終受付 16:00)

定 休 日 : 毎週火曜日(祭日の場合は翌日休業)



いちご農園 SHIMONTA

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松

販売促進部 寺本、辻、藤田

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752