Restaurant Crescent☆ レストランクレセント

ご家族や親しい仲間と寒い季節に
心暖まるあったかいお料理をご堪能ください!!

暖(あつ)あつフェア

クレセントの取り組み
①お料理はお席ごとにお持ちします
②テーブル数を減らしお席の間隔を広くしています
③こまめな換気を行います
④定期的にアルコール消毒を行います
⑤スタッフの健康チェックを毎朝行います
⑥スタッフはマスク着用でサービスをいたします

期間 11/20(金)~1/31(日)
17:30-21:00 (LO20:30)

好きなだけ食べ放題の オーダーバイキング

2名様より前日までの要予約

3,000円
※飲み物は含まれておりません

〈お得な2時間飲み放題付〉

大 人 4,000円　中高生 3,500円
小学生 2,000円　幼 児 1,000円

Drink MENU

生ビール／日本酒／焼酎／ワイン(赤・白)
ウイスキー／ハイボール／サワー5種／ウーロン茶
ジンジャーエール／オレンジジュース／カルピス
コカコーラ／綾鷹／メロンソーダ
ノンアルコールビール

単品でのご注文も承ります

土日祝限定 できたてポップコーン食べ放題!

Go To トラベル お得な対応プラン有
Go To イート 食事券・ポイント対応有

MENU

- 気まぐれカルパッチョ
- 海老のマヨネーズ和え
- シーザーサラダ 温泉卵添え
- 白身魚のムニエル 焦がしバターソース
- 鰆の茸ソース
- 赤海老のロブスターソース
- 帆立のソテー 五香粉焼き
- 茸とベーコン ほうれん草のピザ
- カルボナーラ
- 麻婆豆腐
- チーズオムレツ
- 回鍋肉

実演!! ワゴンサービス
プライムリブステーキ
屋台コーナー!!

- 本日のスープ
- ポトフ(洋風おでん)
- 肉まん、中華まん、あんまん
- 海老しゅうまい

- ゴーフレポテト
- アイス2種類

オプション
- デザート盛合せ 800円
(ミニケーキ・シフォン・自家製焼きプリン)
※内容が変わることがございます

冬の目玉オプション!!

その場で飲んでも、持ち帰ってもOK!!
当ホテルスタッフがおすすめするお酒をご賞味ください!

シェフ兼ソムリエおすすめの赤ワイン
シャトー・オー・モンプレジール トラディション カオール
黒ワイン「カオール」のイメージを覆す濃いけれど滑らかな逸品!力強い印象も受けますがジューシーな果実味が心地よく広がります。
720ml 2,000円

ホテル総支配人おすすめの芋焼酎
安芸菊芋焼酎 一呑(びんどん)
今、注目の菊芋。のどごしすっきりで癖のないさわやかな味わい。菊芋の糖質「イヌリン」は天然のインシュリンと言われている。
720ml 2,400円

サービスマネージャーおすすめの日本酒
広島の酒 向井櫻 にごり酒(粋)
搾る時に目の粗い布で濾しただけのお酒。にごり酒独特の厚みのあるまろやかな飲み口。
720ml 1,100円

※一杯(600円)から単品でのご注文も承ります。(酒は2合)

※写真・イラストはイメージです。

個室プラン

瀬戸内の食材や広島県特産の野菜をふんだんに盛り込んだお鍋。
ご家族や親しい仲間とのくつろぎ空間をご提供!

期間 11/20(金)~1/31(日)
17:30~21:00 (LO20:30)

瀬戸内鍋プラン

2名様より5日前までの要予約

お一人様 お料理のみ 5,000円
お子様膳 2,000円

※「瀬戸内鍋」を「広島牛のすき鍋」に変更も出来ます。

【先　附】合鴨ロース煮・あんず甘露・芥子菜 セルフィーユ
【瀬戸内鍋】●鯛頭 ●眼張 ●穴子 ●カワハギ ●海老 ●豆腐
広島県特産野菜
●小松菜、菊菜(安佐南区中筋) ●観音ねぎ(西区観音)
●女鹿平 舞茸、椎茸(廿日市市吉和) ●広島レモン(江田島市)
【蒸　物】茶碗蒸し
【御　飯】雑炊セット又はうどん
【水菓子】ロールケーキ ベリー掛け ミント

10~15名様

20~40名様

Go To トラベル お得な対応プラン有
Go To イート 食事券・ポイント対応有

※掲載料金は全て税金・サービス料込です。※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。