

手配マニュアル

イタリア料理 ソッジョルノ

プラン種別 日帰りプラン
(初版作成日) 2021/10/16
(改訂日1)
(改訂日2)
(改訂日3)

施設名	イタリア料理 ソッジョルノ
施設住所	〒730-0041 広島市中区小町1-20
施設電話番号	082-545-8060
手配方法・手配先	直手配
日帰りプラン設定期間	2021/10/15～2021/12/31
手配先電話番号	082-545-8060
手配先FAX番号	082-545-8070
手配施設担当者	畝本(ウネモト)様
定休日	月曜日
予約可能日および時間	(火)～(日):10:30～20:30
その他:	3日前までにご予約ください
体験コンテンツ	おりづるタワー 手配不要
お客様にお渡しするバウチャー	観光周遊・食事プラン利用確認書(MEAL VOUCHER) *1グループ1枚 観光バウチャー(Sightseeing Voucher) *1グループ1枚

日帰りプラン

ランチ&ディナー

利用可能時間(昼) 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

利用可能時間(夜) 17:30～22:00(ラストオーダー20:30)

プラン <ランチ>(1ソフトドリンク付)

- 季節のスープ
 - 自慢の生パスタをお好みのソースで(店内のメニューからお好みを選べます)
 - ・渡りガニのトマトクリームソース
 - ・黒毛和牛のポロネーゼ
 - ・生ウニのクリームソース
 - ・季節のパスタ
 - パン(おかわり出来ます)
 - 本日のメイン料理(旬の素材、シェフのおすすめをご提供します)
 - シェフの気まぐれデザート
 - お好みのカフェ
- ※季節や仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

<ディナー>※飲み放題付

【食前の一皿】

- 本日のひとくち前菜

【前菜①】

- 牛肉とフルーツのカルパッチョ、トリュフ風味のソース

【前菜②】

- サーモンの瞬間燻製、カポナータ添え

【ピッツア】

- 石窯で焼いた、生ハムといろいろキノコのピッツア

【パスタ】

- サンマとドライトマトのアーリオ・オーリオ イタリア産からすみ風味、トマトのタリオリーニ

【メイン料理】

- 特選、牛フィレ肉のステーキ、ポルチーニ茸と栗のソース

【デザート】

- パンナコッタとピスタチオのジェラート、ドライフルーツのアクセント

- お好みのカフェ

※季節や仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

- エビス生ビール

- ワイン(赤・白・スパークリング)

- サングリア

- 焼酎(芋・麦)

- カクテル各種

- ソフトドリンク(オレンジ・グレープフルーツ・アップル・ライチ・コーラ・ジンジャーエール)

飲み放題メニュー(2時間)
※飲み放題のラストオーダー90分

【滞在可能時間】2時間(飲み放題のラストオーダーは90分)

体験コンテンツ

施設名 おりづるタワー
住所 〒730-0051 広島市中区大手町1-2-1
問い合わせ先 おりづるタワーインフォメーションセンター 082-569-6803
営業時間 施設ホームページでご確認ください
休館日 施設ホームページでご確認ください
入館 観光バウチャーの提出
その他 **お客様から入館無しの申し出があっても払戻しはできません。**