

手配マニュアル

イタリア料理 ソッジオルノ

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 ソッジオルノ
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・※12/23～26の期間はランチ、ディナーとも予約不可
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)
--------	--

【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。
---------	--