

報道関係者各位

2014年9月17日

ホテル日航福岡 × ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ
 日本初上陸！奇跡の展覧会
 特別展「台北 国立故宮博物院-神品至宝-」開催に合わせ、
 「ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイフェア」開催



右端写真<<肉形石>>清時代 18～19 世紀(展示期間:10月7日(火)～10月20日(月))国立故宮博物院所蔵
 左端写真<<人と熊>>清時代 18～19 世紀(展示期間:10月21日(火)～11月30日(日))国立故宮博物院所蔵

株式会社ホテル日航福岡(福岡市博多区・総支配人:戸村純三) <http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>は、日本初上陸となった、奇跡の展覧会 特別展「台北 国立故宮博物院-神品至宝-」開催に合わせ、2014年10月7日(火)から11月30日(日)の期間、「ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイフェア」を開催します。このフェアは、台湾の名門5つ星ホテル「ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ」(台湾市台北市・総支配人:笹谷久雄)より、広東料理レストラン「明宮」料理長 李錦培を招聘し、中国料理「鴻臚」にて「ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイフェア」を開催します。料理長 李錦培は、台湾総統府主催による海外からの国賓やVIPとの迎賓館での食事会に、常に指名され、腕を奮っている実力の持ち主です。フェアでは、「台北 故宮博物院」に年間400万人が観に訪れるという門外不出の「神品」と呼ばれている「肉形石」や「翠玉白菜(東京限定展示)」をイメージしたメニューをディナーコースでご用意致します。九州国立博物館で開催される奇跡の展覧会 特別展「台北 国立故宮博物院-神品至宝-」の半券チケット提示で、フェアメニューをご注文の方には、ドリンクを1杯サービス致します。詳細は、下記の通りです。

『ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイフェア』概要

□場所:ホテル日航福岡 2F 中国料理「鴻臚」

□期間:2014年10月7日(火)～11月30日(日)

□時間:ランチ 11:30～14:30 / ディナータイム 17:00～21:30

□料金:ランチ/3,500円 ディナー/8,000円・10,000円 ※税金・サービス料を含む。

□メニュー内容:

【ランチ】

●価格:3,500 円

(メニュー内容)前菜の盛り合わせ/絹傘茸入り特製煮込みスープ/三種点心盛り合わせ/
旬野菜炒め/スペアリブと葱の醤油煮/台湾風味ビーフン焼き/季節フルーツ盛り合わせなど全 7 品

【ディナー】

●価格:8,000 円

(メニュー内容)前菜の盛り合わせ/とこぶし炒め/海鮮スーラータン/特製豚肉の煮込み/旬野菜炒め/
干し塩漬け大根のチャーハン/カスタード入りデザート/季節のフルーツ盛り合わせなど全 8 品

●価格:10,000 円

(メニュー内容)海老のすり身とからすみの揚げ/車海老の蒸しガーリックオイルがけ/フカヒレと胡麻油入りチキンスープ
/・特製豚肉の煮込み/・旬野菜炒め/・旨みたっぷり干し貝柱と白身チャーハンなど全 8 品

ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ

【広東料理レストラン「明宮」李錦培 料理長プロフィール】

広東料理レストラン「明宮」李錦培料理長は 15 歳の時、
飲茶職人の兄の影響を受け、広東料理の世界へ足を
踏み入れました。広東料理に惹きつけられた李料理長は持ち前の
鋭い味覚とセンスを生かし、一流シェフになることを目指し、30 年近くに
渡り広東料理の研鑽を絶えず積み重ねてきました。広東料理
の本場である香港の高級レストランで 10 年近く経験を持つ李料理長は、
本格的な伝統料理から独自の創作料理まで幅広いレパートリーで
「明宮」へ訪れる多くのお客様を魅了し続けています。
また、台湾総統府主催による海外からの国賓やVIPとの迎賓館での
食事会には、常にホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイが指名され、
李シェフ自ら腕を奮ってもてなしております。



2 階中国料理「鴻臚」

■営業時間:11:30~14:30、17:00~21:30 ■席数:77 席

新生「鴻臚」は、海をイメージした店内に生まれ変わり、新たに香港スタイルを取り入れます。モダンなオリエンタル格子
に囲まれたホール席は、半円壁に囲まれたベンチを持つホールと、新鮮な海鮮を見て選べるエンターテインメント性のある
生簀新たに登場。その日仕入れた魚介をお好みの調理法でご用意致します。本場香港の臨場感たどよう
新しい「鴻臚」に、ぜひご期待ください。

○お客様からのお問合せ:ホテル日航福岡 中国料理「鴻臚」 TEL092-482-1164(直)