

報道関係者各位

2015年11月4日

## ★The Nikko Christmas Dinner 2015★

一緒に過ごしたい大切な方と心あたたまる幸せ時間をお過ごしください。



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）は、12月22日（火）～12月25日（金）の4日間、クリスマスディナーを開催します。選りすぐりの食材を使用したスペシャルメニューの数々を一緒に過ごしたい大切な方と笑顔溢れる幸せな時間をお過ごし下さい。

今年の大博通り沿いのクリスマスイルミネーションが一新し、シャンパンゴールド色のLEDが煌めくガーランド装飾が登場します。またロビーに登場するシャンパンゴールドのLED6,000球イルミネーションをまとった高さ6mのクリスマスツリーが登場します。北欧の街並をイメージした小さな家や木々が取り囲み、ミニトレインが走ります。あたたかいアットホームな雰囲気でお迎えいたします。

詳細は下記の通りです。

## 【ホテル日航福岡クリスマスディナー2015 概要】

■期間：2015年12月22日（火）～12月25日（金）

■開催場所・内容：

ロテーマレストラン「レ・セレブリテ」17:00～21:30

活オマール海老やフォアグラなどフレンチの高級食材と厳選した地元の食材を取り入れてご用意する、4日間のスペシャルメニュー。大人のクリスマスに、ひときわ味わい深い感動をお届けいたします。

◎12/23・24は、2部制/1部 17:00～20:00、2部 20:30～

\*22・25日は、通常営業/17:00～21:30

<Menu Noel>お一人様 15,000円

◎活オマール海老と帆立貝柱のスパイスマリネ 深紅のブーケに見立てて、◎ヴァンテ産フォアグラと冬大根のコンフィ 黒トリュフが香る鴨のコンソメと共に、◎玄海産平目と旬の茸のフリカッセ 香り高い網笠茸とヴァンジョーヌのソースで、◎佐賀産牛フィレ肉と冬の恵みのロースト ソースポルドレーズと共になど全9品

<Premium Noel>お一人様 30,000 円

◎オシェトラキャヴィアのタルトレット 爽やかなライムの香り、◎ブルターニュ産活オマール海老のスパイスマリネ 深紅のブーケに見立てて、◎ヴァンデ産鴨のフォアグラと林檎のポワレ セロリのピュレとソースシードル、◎しっかりと火を入れた玄海産鮑と旬のフリカッセ 香り高い黒トリュフのソースで、◎佐賀牛フィレ肉と冬の恵みのロースト ソースポルドレーズと共になど全 10 品

■ご予約・お問合せ/テーマレストラン「レ・セレブリテ」092-482-1163

□鉄板焼「銀杏」17:00~21:30

美味を極める佐賀牛のステーキをはじめ、活オマールと帆立貝を使ったグラタンなど、上質の食材を使って鉄板上で創り出される至福の味わい。一品一品に料理人の卓越の技が光ります。ときめきと喜びに満ちた聖夜をお過ごしください。

<降誕祭~銀杏のクリスマス~>お一人様 17,000 円

◎活オマール海老と帆立貝のグラタンを鉄板で、◎佐賀牛フィレ又はサーロイン 別府「三保の達人だし醤油」イギリス・マルドン産自然塩 ポン酢と静岡伊豆産本山葵で、◎シーフード入りガーリックライス サフラン風味など全 9 品

■ご予約・お問合せ/鉄板焼「銀杏」092-482-1166

□中国料理「鴻臚」17:00~21:30

玄海産の真河豚やフカヒシをはじめ、その日一番の鮮魚や国産牛など、高級食材で仕上げるこだわりの広東料理。クリスマスにふさわしいお洒落な盛り付けで、目で味わい舌で堪能する料理の数々をお届けします。

<Christmas Dinner 2015>お一人様 13,500 円

◎玄海産真河豚の軽い炙り焼き 贅沢な海の幸と彩り野菜の飾り、◎フカヒシのロブスターすり身香り焼き 海老の卵と干し貝柱のソース、◎国産牛フィレ肉のオープン焼き 豆鼓味フォウグラソース 色々茸とハーブ野菜添え、◎焼きタラバ蟹と冬野菜のリゾット風焼きチャーハンなど全 9 品

■ご予約・お問合せ/中国料理「鴻臚」092-482-1164

□日本料理「弁慶」17:00~21:30

この時期もっとも味が良くなる天然あらのお造りなど、選び抜いた新鮮な魚介を和食の繊細な技で仕上げたクリスマス限定メニュー。おいしさで季節を知る、滋味深い 4 日間。心ほぐれる聖夜のひとときをお楽しみください。

<弁慶便り「クリスマス」>お一人様 12,000 円

◎(造り)天然あら 平政 河豚焼霜造り、(焚きあわせ)蟹と百合根と雲丹の玉子とし、(合肴)タラバ蟹天婦羅、(鍋物)ずわい蟹すき鍋、(お食事)土鍋焚きお宝御飯など全 7 品

■ご予約・お問合せ:日本料理「弁慶」092-482-1165

□カフェレストラン「セリーナ」17:00~21:30

心待ちにしたクリスマスを、ホテルのbuffet料理でおいしく、賑やかに楽しみませんか。和牛ローストビーフやお魚のパイ包み焼きなど、皆さんで種類豊富にご用意します。

<Christmas Dinner Buffet>お一人様 5,000 円、4 歳～小学生 2,500 円

◎全日 2 部制/1 部 17:30~19:00、2 部 19:30~21:00

【冷製料理】お野菜のバーニャカウダ、カニのカクテル、帆立貝のテリーヌ 人参ソース、マグロのタルタル風 スモークサーモンとガスパチョ風ソース、

【温製料理】ビーフの赤ワイン煮、ローストチキン、ほうれん草ベーコンのキッシュ、ラザニア、お魚のパイ包み焼き 白ワインソース

【鉄板焼】和牛・シーフード・お野菜のバイキング

【パフォーマンスコーナー】和牛ローストビーフ



■ご予約・お問合せ：カフェレストラン「セリーナ」092-482-1161

□中国料理「鴻臚」大丸福岡天神店 11:00~21:00

わたり蟹やズワイ蟹、フカヒレ、雲丹、ロブスター。大切な人と分かち合う特別な夜にふさわしい、おいしく華やかな広東料理の数々をご用意いたします。天神で味わう本格広東料理を心ゆくまでお楽しみください。

<クリスマス特別コース「聖夜」>お一人様 6,000 円

◎わたり蟹の紹興酒蒸し ズワイ蟹の金華ハム風味ゼリー彩色サラダ仕立て、◎香ばしいパイに包んだフカヒレ入り海の幸の上湯スープ、◎炙り雲丹・ロブスターの磯香るバター炒め、◎サーモンとじゃが芋の香草パン粉揚げ カリフラワーと豆乳ソース、◎紅腐乳と赤ワインで煮込んだ牛肉 レモンジンジャーのアクセントなど全 7 品

□メンバー「夜間飛行」18:00~25:00

クリスマスという特別な日をメンバー「夜間飛行」が演出いたします。

\*ご予約は I 部ステージのみとさせていただきます。

<クリスマススペシャルエンターティナー>

◎ショータイム時間：I 部 20:00~20:40、II 部 21:20~22:00、III 部 22:00~23:20

◎ミュージックチャージ 2,000 円

◇12/23 (水・祝) 『akiko』2001 年、名門ジャズレーベル「ヴァーヴ」初の日本人女性シンガーとしてデビュー。国内外のアーティストとのコラボレーションも多く、これまでに「ジャズ・ディスク大賞」や「Billboard Japan Music Award」をはじめ数々のミュージックアワードを受賞。

◇12/24 (木) 『noon』大阪生まれ。ルーツは韓国。中学生の時に TV-CM から流れていたハリー・コニック Jr.の歌に魅せられてジャズに興味を持つ。2003 年アルバムデビュー。翌年には新人として異例の全国ブルーノートを中心としたソロ・ツアーも成功。2013 年インドネシアで開催された世界最大級のジャズ・フェスティバル「JAVAJAZZ」に出演。

■ご予約・お問合せ：メンバー「夜間飛行」092-482-1168

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルチェーン「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとした、石材はヨーロッパの大聖堂で使用されているもので形造られている新館3階の「チャペル プリエール」。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、1999年に完成しました。挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルをご用意しております。 <http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 営業部マーケティング課 TEL: 092-482-1119 (直通) FAX: 092-482-3409  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25  
西原綾子 nishihara.a@hnf.co.jp 望月宏 mochizuki.h@hnf.co.jp