

報道関係者各位

2016年1月25日

ホテル日航福岡レストラングルメフェア「美食の祭典」 今回初！フェア期間中に料理長の「特別な逸品」をご用意する 【料理長スペシャルデー】を開催



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、年に2回のレストラングルメフェア「美食の祭典」を2016年2月1日（月）～3月31日（木）に開催します。

「美食の祭典」では、ホテル日航福岡のレストラン各料理長が選りすぐりの旬の食材をふんだんに取り入れた繊細な技で創り上げるお料理の数々をご用意致します。季節の幸を使った期間限定の美味しさをお楽しみください。

鉄板焼「銀杏」では、フォアグラや旬の魚介、佐賀牛など厳選素材をふんだんに使い、銀杏ならではの鉄板上で仕上げる極上の美味しさをお楽しみください。またスペシャルデーの【特別な逸品】は、「ロブスターの鉄板焼 アメリカンソース入り エスカルゴバターと共に」をご用意しました。

さらに中国料理「鴻臚」では、旬の魚介や早春の野菜など季節を先取りする食材にこだわり、広東料理の技を注ぎ込んで作る「彩色麗華」コースをお楽しみ下さい。さらにスペシャルデーの【特別な逸品】は、「地はまぐりと気仙沼産 最高級フカヒシの壺蒸しスープ」をご用意します。またホテル日航福岡ソムリエがおくる料理の美味しさを引き立たせる最高のマリアージュを「美食の祭典」でぜひお楽しみください。

詳細は、下記の通りです。

【「美食の祭典」概要】

■フェア期間：2016年2月1日（月）～3月31日（木）

■開催店舗・メニュー名：

○日本料理「弁慶」 河豚づくし・海鮮と九州産和牛すき鍋
【スペシャルデー2/25（木）・26（金）限定】

～料理長 山脇茂が織りなす渾身の会席～

河豚と三大珍味 お一人様 16,000 円

新鮮な魚介をはじめ厳選した食材をふんだんに取り入れた早春の会席。2月は河豚のちり鍋、3月は九州産和牛のすき鍋をご用意いたします。目に美しく、滋味豊かな日本料理を心ゆくまでご堪能ください。

＜特別な逸品＞

鮑のわたとろ掛け 佐賀牛の唐墨焼 甘鯛塩蒸し 雲丹ソース掛け



○テーマレストラン「レ・セレブリテ」 SAISON～セゾン～

お皿のキャンバスにシェフ森田安彦が描き出す、感性の美味。フォアグラやトリュフなどの高級食材を使った料理をはじめ、お肉料理は2種類の中からお選びいただけます。

【スペシャルデー 3/17（木）・18（金）限定】

「SPECIALITES」 16,000 円

＜特別な逸品＞

佐賀産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフが香るソースペリゲー



○中国料理「鴻臚」 彩色麗華

鮮度にこだわり、火にこだわる。料理長片岡徹が一皿一皿に広東料理の技を注ぎ込んでお作りする入魂のコース。旬の魚介や早春の野菜など、季節を先取りする食材の美味しさをお楽しみください。

【スペシャルデー3/10（木）・11（金）限定】

「春風麗菜」 16,000 円

＜特別な逸品＞

地はまぐりと気仙沼産 最高級フカヒレの壺蒸しスープ



○鉄板焼「銀杏」

フォアグラや旬の魚介、佐賀牛など厳選素材をふんだんに使い、銀杏ならではの鉄板上で仕上げる極上の美味しさ。

目で楽しみ、舌で堪能する鉄板の上で織りなす創意工夫の逸品料理が味覚の春へ誘います。

【スペシャルデー2/18（木）・19（金）限定】

「至高の祭典」 24,000 円

＜特別な逸品＞ロブスターの鉄板焼アメリカンソース入り
エスカルゴバターと共に



○カフェレストラン「セリーナ」

日本一の栄光に輝くホークス、今シーズンも大活躍を！そんな願いを込めて、地元福岡やキャンプ地宮崎をはじめ九州ゆかりの食材を使った、カみなぎる料理の数々を味わい多彩にご用意しました。

【スペシャルデー2/27（土）・28（日）・3/26（土）・27（日）限定】

「スーパーブッフェ」お一人様 8,500 円

＜特別な逸品＞フランス産 フォアグラのポワレ、スイス産チーズのラクレット



○中国料理「鴻臚」大丸福岡天神店

一足早く春を迎える沖縄をテーマに、心浮き立つ美味を取り揃えました。伝統の食材や郷土料理からインスピレーションを得て広東料理の技で仕上げた至福のメニューを心ゆくまでお楽しみ下さい。

【スペシャルデー3/3（木）・4（金）限定】

大丸 19 周年祭「大丸寿菜譜」8,500 円

＜特別な逸品＞

鮑、フカヒレ、タラバ蟹の金華ハム風味の蒸しスープ



＜ホテル日航福岡ソムリエが選び抜いた最高のセレクトワイン＞



ソムリエがおくる、最高のマリアージュ。

相性の合った料理とワインは お互いの持ち味に共鳴し合い、おいしさを増幅させます。
美食の祭典のためにホテル日航福岡のソムリエが
選び抜いたセレクトワイン。
料理のおいしさが一層際立つマリアージュをお楽しみください。

ソムリエセレクトワイン
各 8,500円



スペインは、フランス、イタリアに続き優れたワインを生産する国として有名です。今回ご紹介するワインは、スペインでも非常に評価が高く、ボリドー系ブドウ品種を使用している為、しなやかな口当たりと、飲みごたえのあるコクと長い余韻が楽しめるフルボディタイプの赤ワインです。エリガタで機能的なスペインワインをお楽しみください。

Rafael Cambra
ラファエル・カンブラ
DOS 2012



ソムリエ 阪部 肇俊



兄のルネ氏と共に、ジヨブレシャンベルタン村の生産者で、ACブルゴーニュと言えど力強く、ボディのしっかりとしたバランスの美しい上がりです。他の生産者の村名ワインを凌駕する凝縮感、複雑性があり、パフォーマンス性の高い、奥行きのあるクラシックな味わいで、ブルゴーニュラヴァーにお薦めの1本です。

Bourgogne Rouge
Les Bons Batons 2011
[Philippe Lecler] ブルゴーニュルージュ
レ・ボン・バトン2011
[フィリップ・ルクレール]



ソムリエ 西 祥史



フランス、ロワール地方の偉大な名門ドメーヌ「ジャンクロード・シャトラン」が作る辛口白ワイン。絞られたレモンやグレープフルーツのような香りのエゴアンスがあり、爽やかな酸と果実味豊かな味わい深いワインです。和洋中どのジャンルの魚介料理とも相性の良い白ワインをセレクトしました。

Pcuilly-Fumé Les Vignes de
Saint-Laurent l'Abbaye 2010
プイ・フュメ・レヴィニエド
サンローラン ラベイ



ソムリエ 持光 誠一郎



フランス、シャンパーニュで名を馳せるモエ・エ・シャンドン社が手掛けるオーストラリア産本格的なロス・バークリンクワイン「レイ・チゴチゴ」を思わせるチャーミングな風味と爽快な飲み口を備えたフレッシュでレガートなワインです。朝の訪れが待ち遠しいのに、ひと足早くグラスの中に華を咲かせましょう。

Chandon Brut Rosé
シャンドン ブリュット ロゼ



ソムリエ 濱邊 陽平

◎各ワインは、全レストラン店内にてお楽しみいただけます。（大丸蒲焼除く）※仕入れの都合により、ヴィンテージが変更になる場合がございます。

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