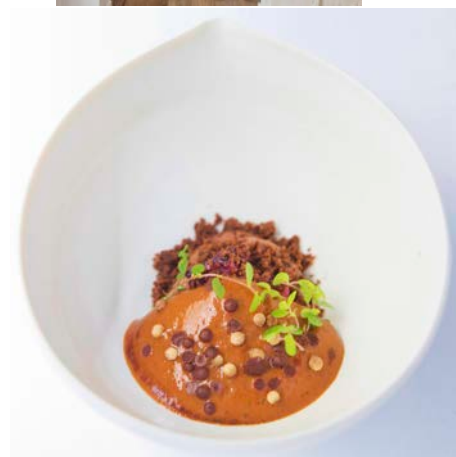


報道関係者各位

2016年7月22日

ミシュラン1つ星を獲得 フランスが認めた
「Restaurant Nakatani」中谷慎祐シェフ招聘フェア
@ホテル日航福岡「レ・セブリティ」
8/19（金）～21（日）【完全予約制】



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、テーマレストラン「レ・セブリティ」にて、2016年8月19日（金）～21日（日）の3日間、2016年パリにてミシュラン1つ星を獲得した「Restaurant Nakatani」のオーナーシェフ中谷慎祐氏を招いて、招聘フェアを開催します。

野菜を中心とした健康的な料理が持ち味のフランスが認めた腕前をホテル日航福岡でお楽しみください。

詳細は下記の通りです。

【「Restaurant Nakatani」中谷慎祐シェフ招聘フェア】概要】

- 期間：2016年8月19日（金）～21日（日）の3日間
- 場所：2階テーマレストラン「レ・セブリティ」092-482-1163

- 価格：【ランチ】 11:30~14:30 〈お一人様 6,480 円/ 8,640 円〉
【ディナー】 17:00~21:30 〈お一人様 16,200 円/19,440 円〉
◎お選びいただくメインディッシュにより、金額が異なります。
◎税金・サービス料込

【「Restaurant Nakatani」中谷慎祐】

2001 年フランスに渡り、数年間いくつかの地方のレストランで研鑽を積んだ後、パリの二つ星レストラン「エレヌ・ダローズ」に 9 年間勤務。2011 年からは料理長として働き、その 3 年後の 9 月、セーヌ川南岸のパリ 7 区に「レストラン ナカタニ」をオープン。2016 年『ミシュラン』一つ星を獲得した。

2 階テーマレストラン「レ・セレブリテ」

■営業時間：11:30~14:30・17:00~21:30 ■席数：56 席（全席禁煙）
フレンチレストラン「レ・セレブリテ」。磨き抜かれた技と洗練された感性で仕上げられたキューイジーヌ。シェフ森田の思いがこもった一皿が特別な時間を彩ります。店内は小川フェレルによるインテリアデザインで、上品なパリの館を彷彿させる雰囲気演出。パリの街の石の色をイメージしたベージュ系の壁と天井、ロビーとのつながりを意識したパーゴラ天井に囲まれたインテリア。壁面のアートワークはパリのオペラ座を設計したフランスの建築家「シャルル・ガルニエ」による「ヌーベル・オペラ」の完成予想図であるが建築はなされていない。

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