

報道関係者各位

2018年7月30日

スタミナ料理が勢揃い『肉の祭典 2018』開催！ ～夏休みは毎日がキッズDAY～



ホテル日航福岡（福岡市博多区・総支配人：大月照雄）2階カフェレストラン「セリーナ」にて、8月1日（水）～9月30日（日）までの期間『肉の祭典 2018』を開催します。プッフェ料理には、セリーナ自慢のローストビーフ、豚角煮まん、ジューシーな手羽先など「牛・豚・鶏」の各種肉料理をメインに並べた暑い夏を乗りきるスタミナ満点のメニューが勢揃いしています。また、8月31日（金）までの夏休み期間は、ハンバーグやフライドポテトなどのキッズメニューも毎日ご用意しております。詳細は下記の通りです。

【「肉の祭典 2018」概要】

■期間：8月1日（水）～9月30日（日）

■時間：17：30～21：00

■場所：2階 カフェレストラン「セリーナ」

■価格：お一人様 4,970円 シニア 3,970円 小学生 2,300円 幼児 1,200円 3歳以下は無料

*消費税・サービス料は含まれております。

【メニュー内容】

【グリルコーナー】 牛サガリストーキ / スペアリブと福岡野菜の炭火焼

【パフォーマンスコーナー】 和牛ローストビーフ / イタリア産ハムのスライス

【ワゴンサービス】 チーズ釜のシーザーサラダ / ガーリックトースト

【その他メニュー】 糸島ポークの冷しゃぶサラダ / 豚角煮まん / チーズタッカルビ / 冷製担担麺

自家製揚げたて手羽唐揚げ / ポークの煮込みレモン風味 / ジャンバラヤ / 魚介類のセビーチェ

サラダバー糸島農園スタイル / いちじくのタルト / マンゴープリン / 夏のショートケーキ

など前菜からデザートまで約40種類が食べ放題！ ※天候により使用する野菜の産地が変更する場合がございます。

【「ホテル日航福岡 SNS」概要】

「肉の祭典 2018」をご利用いただき、buffet台に並ぶ料理やお皿に盛りつけた料理の写真を指定した共通のハッシュタグと一緒に、個人のFacebook、Twitter、Instagram、ブログなどでぜひ紹介をお願いします。

◆[共通ハッシュタグ] #ホテル日航福岡セリーナ #肉の祭典 2018

※詳細はホテル日航福岡公式 HP にてご案内させていただきます。

お客様からのお問い合わせ：カフェレストラン「セリーナ」TEL：092-482-1161（直通）

2階カフェレストラン「セリーナ」■営業時間：6：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：88席

白を基調とした明るく爽やかな店内に、存在感あるアイランド式buffet台を配し、シェフの華麗な手業を目の前でご覧いただけるパフォーマンスコーナーが人気のライブ感たっぷりのbuffetレストラン。また契約農家から届く新鮮な野菜や旬の食材にこだわりクラシックな洋食からカジュアルなお料理、デザートに至るまで「ホテルだからこそできるbuffet」をお届けします。

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。 <https://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
永淵千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp