

報道関係者各位

2017年10月3日

12月25日（火）まで予約受付中！  
数量限定！『ホテル日航福岡 特選おせち』  
～厳選した食材を極上の味わいに仕上げました～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）では、10月1日（月）より「ホテル日航福岡 特選おせち」のご予約を開始いたしました。新しい年の幸福を願い、晴れやかな笑顔が集う元旦。祝膳にふさわしい、海の幸、山の幸をふんだんに取り入れたおせち料理を、匠の技で極上の味わいに仕上げています。詳細は下記の通りです。

【「ホテル日航福岡 特選おせち」概要】

□予約期間：～12月25日（火）まで

**早期予約特典**

\*11月15日（木）までにご予約いただいたお客様には、「島ゆずの佃煮 80g」

「杓岐天然鯛のごまだし 60g」のセットをプレゼントいたします。

※スイーツおせちとガレット・テ・ロワは対象外となります。

□受け渡し方法：ホテルご来館 または 宅配便（送料別途要）

□引取日時：12月31日（月） 10：00～17：00

□予約・引取り場所：ホテル日航福岡 2階 日本料理「弁慶」

□料金・内容：

**【初かさね】54,000円 \*限定50セット**

日本料理、西洋料理、中国料理の匠が厳選した食材に伝統の味と技で丁寧に仕上げた三段重ね。  
新春を彩るおせちを「初かさね」でお楽しみください。

<料理内容：一部>

**「日本料理」**

車海老つや煮、数の子、甘鯛味噌焼、サーモン黄身寿司、けんちん焼 などを含む全19品

**「西洋料理」**

ずわい蟹のリエットとブリーニ、カマンベールチーズフリットとアプリコット プラム、黒豆とフォアグラの  
テリーヌ、オマール海老と小野菜入りのコンソメゼリー寄せ などを含む全13品

**「中国料理」**

糸島ポークやわらか煮込み、ずわい蟹爪 海老すり身揚、蒸し鶏 葱と生姜のソース、小海老のチリソース煮  
込み などを含む全14品

**【和洋中二段重】32,400円 \*限定50セット**

伝統の日本料理と繊細で彩り豊かな西洋料理、熟練の技が織りなす中国料理を上品な二段重でご用意  
いたしました。

<料理内容：一部>

**「日本料理」**

車海老つや煮、叩き牛蒡、数の子、伊達巻、竹の子、鶏松風 などを含む全15品

**「西洋料理」**

はかた地どりのコンフィと金柑コンポート 胡桃ローストメープルシロップ漬、カマンベールチーズフリッ  
トとアプリコット プラム などを含む全4品

**「中国料理」**

牛肉八幡巻、かさごの唐揚 かぼす風味、鴨燻製の炙り などを含む全7品

**【スイーツおせち】10,800円 \*限定20セット**

パティシエ自慢のバークドチーズケーキをはじめ、大人から子供までお楽しみいただけるスイーツを  
ご用意いたしました。

<料理内容：一部>

**「スイーツ」**

バークドチーズケーキ、八女抹茶とあまおう苺のバターケーキ、ピスタチオのマカロン、  
紅茶のオペラなどを含む全10品

**【ガレット・デ・ロワ】5,400円 \*限定50セット**

フランスで新年のお祝い食べられるお菓子で、パイ生地アーモンドクリームを詰めて、太陽と月桂樹を  
イメージした模様で焼き上げました。

**【美味特選おせち】108,000円 \*限定5セット**

キャビア、ずわい蟹、ふかひれ、鮑、イセエビなどの極上の味わいをふんだんに盛り込んだ逸品。

ホテル日航福岡 各料理長渾身の豪華特選おせちをお楽しみください。

\*ガレット・デ・ロワとセットになっております。

<料理内容：一部>

**「日本料理」**

車海老つや煮、穴子昆布巻、甘鯛味噌焼、河豚の旨煮、数の子、身巻サーモン などを含む全21品

**「西洋料理」**

和牛ローストビーフと小野菜、キャビアとプティバケット、フランス産チーズ プレスブルー、オマール海老と鮑と茸のマリネ シェノバ風、えびす鯛と帆立貝 小海老 あおさのルーレ などを含む全15品

**「中国料理」**

鮑醤油煮込み イセエビのチリソース、釜焼チャーシュー、あらの唐揚、ずわい蟹爪 海老すり身揚 などを含む全12品

【別添】ガレット・デ・ロワ

**【ご予約・お問合せ・お引き換え場所】**

ホテル日航福岡 2階 日本料理「弁慶」092-482-1165

◎またオンラインショップでのご予約も承っております。

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 企画室 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

永渕千晴 [nagafuchi.c@hnf.co.jp](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)