

報道関係者各位

2019年3月8日

第2回弁慶で日本酒を愉しむ「仲春の宴」開催！ ～寿司「銀明翠 博多」と共にお楽しみください～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）2階 日本料理 弁慶では、3月29日（金）に一夜限定で、『第2回 弁慶で日本酒を愉しむ“仲春の宴” with 寿司「銀明翠 博多」』を開催します。1855年創業の歴史ある糸島市の白糸酒造とのコラボレーション企画となっております。今回は昨年7月にオープンしました、寿司「銀明翠 博多」の料理を加え、白糸酒造8代目蔵元杜氏の田中克典氏がセレクトした日本酒とその日本酒に合った料理の数々をお楽しみいただけます。詳細は下記の通りです。

【第2回 弁慶で日本酒を愉しむ“仲春の宴” with 寿司「銀明翠 博多」概要】

- 期間：3月29日（金）
 - 時間：18:00 受付 18:30 開始
 - 場所：2階 日本料理「弁慶」
 - 価格：お一人様 12,000円（白糸酒造セレクト日本酒飲み放題付き）
- ※完全予約制 / 48名様限定 ※消費税・サービス料は含まれております。

【特別御膳メニュー内容】

- [壹の膳] 小鉢 / 珍味三種盛（海鼠腸とろろ・唐墨 大根・烏賊明太子和え）、とろ豆腐、海老キャビアゼリー掛け
造り / 桜鯛、雲丹、天然平政、鮪
- [貳の膳] 焚合せ / 田中六五を使用した魚介の酒蒸し、対馬産赤むつ、蛤、虎河豚白子、豆腐、椎茸、青梗菜
- [参の膳] 焼物 / 和牛フィレステーキ季節の野菜添え
替鉢 / 新玉葱と菜の花のサラダ
御食事 / 銀明翠寿司盛合せ、和そば、雌株、山葵、長芋、桜海老かき揚げ、筍、たら若芽
果物 / メロン、日向夏 甘味 / 桜餅

【「白糸酒造」概要】

故郷が育てた山田錦で、醸す。自然に恵まれた福岡県糸島市を故郷に、先人の知恵に学ぶ酒づくりを続けています。糸島は、知る人ぞ知る山田錦の産地です。地元の米で酒を醸し、昔ながらのハネ木搾りという上槽法でやさしく搾る。それが白糸酒造の酒です。

お客様からのお問い合わせ：日本料理「弁慶」TEL：092-482-1165（直通）

2階 日本料理「弁慶」 ■営業時間：7：00～10：00・11：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：77席
弁慶では、伝統の博多塀が最初に皆様をお迎えします。趣と落ち着きのある個室、気軽にお召し上がりいただけるホール席、割烹カウンターと、お客様の大切なシーンに合わせてご利用いただけます。

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

グループ「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。また、新館3階の「チャペルブリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。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、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です。 <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