

報道関係者各位

2019年3月22日

肉料理を心ゆくまで楽しむ『九州銘柄牛ブッフェ』開催！

～削って食べるチーズ「ベラ・ロディ・ラスパドゥーラ」も登場～



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」では、4月1日（月）～5月31日（金）までの期間『九州銘柄牛ブッフェ』を開催します。佐賀牛をはじめ博多和牛や長崎和牛など、九州の銘柄牛を使用した多彩なメニューをご用意致しました。さらに、削って食べるチーズ「ベラ・ロディ・ラスパドゥーラ」も登場し、お肉とチーズの贅沢なコラボレーションをお楽しみいただけます。詳細は下記の通りです。

【「九州銘柄牛ブッフェ」概要】

- 期間：4月1日（月）～5月31日（金）
- 時間：17：30～21：00
- 場所：ホテル日航福岡 2階 カフェレストラン「セリーナ」
- 価格：お一人様 4,800円 シニア 3,800円 小学生 2,300円
幼児 1,200円 3歳以下は無料（税別）

【「九州銘柄牛ブッフェ」メニュー内容一部】

鹿児島華鶴和牛の焼きしゃぶ / 長崎和牛のローストビーフ / 博多和牛と糸島豚のハンバーグ
九州銘柄牛のビーフシチュー / 和牛のコールドビーフ / チキンとトマトのマカロニグラタン
オマール海老のコロッケ / 砂肝のコンフィと農園野菜 / タコとジャガイモのガルシア風
桜エビの茶碗蒸し / 筍とアサリの炊き込みご飯 / 佐賀牛のボローニャ風スパゲティ
嬉野茶のパンナコッタ / 九州産メロンのタルト 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。

【「めざせ日本一V3!ホークス応援企画」概要】

九州銘柄牛ブッフェを食べてアンケートにお答えいただいたお客様の中より抽選で、ホークス選手の直筆サイン入りパッドや応援グッズをプレゼントいたします。

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ブッフェ台を配し、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ブッフェレストラン。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ブッフェ」をお届けいたします。

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 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