

報道関係者各位

2019年5月8日

『香港フェア ～香港式飲茶と広東料理の融合～』開催！
～点心師が作る、飲茶の魅力をご堪能あれ～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）2階 中国料理「鴻臚」では、5月23日（木）・24日（金）の二日間限定[ディナー]で『香港フェア ～香港式飲茶と広東料理の融合～』を開催いたします。点心師 上田明訓の繊細な技術と感性を生かした飲茶と、鴻臚料理長 川村賢一の広東料理を織り交ぜたディナーコースです。本場の味と雰囲気を感じていただけるようご用意した香港スタイルのワゴンサービスで、見た目にも鮮やかな点心の数々を心ゆくまでお楽しみください。詳細は下記の通りです。

【「香港フェア ～香港式飲茶と広東料理の融合～」概要】

- 開催日：5月23日（木）・24日（金） <<要予約>>
- 時間：17：00～21：30 [ラストオーダー21：00]
- 開催店舗：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」
- 価格：お一人様 8,000円（消費税別）

【メニュー概要】

- ◆旬の彩り 点心入りミニ前菜
- ◆金魚餃子入り上湯スープ
- ◆中国野菜と干し貝柱の強火炒め
- ◆焼き点心盛り合わせ
(フォアグラ入り焼きパイ・鶏と椎茸の紫芋の揚げパイ・海鮮焼き餃子)
- ◆玄界灘産 活魚の金華ハム風味蒸し
- ◆蒸し点心のワゴンサービスで
(タラバ蟹入り水晶餃子・香港風牛肉焼売・蓮の葉包み中華おこわ・穴子入り海鮮餃子・鮑と椎茸の湯葉巻き)
- ◆温製・冷製デザート
(香港式マンゴープリン・中華風カステラ・ココナッツ団子)

◎お客様からのお問い合わせ：中国料理「鴻臚」TEL：092-482-1164

2階 中国料理「鴻臚」 ■営業時間：11：30～14：30／17：00～21：30 ■席数：77席

「鴻臚」の店内は、海をイメージした本場香港のスタイルを取り入れ、モダンなオリエンタル格子に囲まれたホール席や半円壁に囲まれたベンチを持つホールと、新鮮な海鮮を見て選べるエンターテイメント性のある生簀が配備。その日仕入れた魚介をお好みの調理法でご用意致します。

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

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。

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