

報道関係者各位

2019年8月1日

女性の焼き手だからこそ、生まれる美食が今ここに。
鉄板焼ランチコース「彩 ～Irodori～」登場！



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）鉄板焼「銀杏」では、毎月水曜日のランチ限定で『彩 ～Irodori～』をお楽しみいただけます。こちらのコースは2カ月ごとにメニューが変わり、普段なかなか味わうことの出来ないお肉の部位を使って完成されるメインの他に、美味しい旬の野菜をたくさん召し上がっていただけるように考えられたIrodoriサラダなどが登場します。さらに、「コースは最後の最後まで楽しんでいただきたい！」そんな焼き手 古江の想いが詰まったこだわりのデザートは、感動の美味しさの出会いがあります。詳細は下記の通りでございます。

【「彩 ～Irodori～」8・9月 概要】

- 期間：8/7（水）～ 9/25（水）毎週水曜日
- 時間：11:30 ～ 14:30 [ランチ限定]
- 場所：2階 鉄板焼「銀杏」
- 料金：お一人様 5,000円（税別）

【8・9月メニュー内容】

- 手作りくるみ豆腐 ●Irodori サラダ ●熊本あか牛のイチボと国産牛のフィレ 赤ワインバター
- 白御飯 椀物 香の物 ●クリームチーズのセミフレッド 紅茶風味の桃を添えて

*コース内容は2カ月ごとに変わります。

【焼き手の紹介】

古江 彩（ふるえ さやか）

2014年4月入社。

入社後は宴会調理、カフェレストラン「セリーナ」を経て、現在は鉄板焼「銀杏」に従事。

《コメント》

前回までの「花彩～HANAIRO～」が完全リニューアルしました。

『彩 ～Irodori～』では男女問わずに楽しんでいただけるように、サラダとメインのお肉にこだわりました。

豊富な種類の新鮮な野菜と、普段味わうことの出来ない様々なスタイルで提供する、自慢のお肉をご用意しております。

特別な日や、ご友人とのランチ、そしておひとり様でも気軽にご利用いただけるように思いを込めてお作り致します。

鉄板焼がお客様にとってより身近に感じていただけるように季節感のある、華やかな料理を常に心がけています。



お客様からのお問い合わせ：鉄板焼「銀杏」TEL：092-482-1166（直通）

2階 鉄板焼「銀杏」■営業時間：11：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：24席

日本鉄板焼協会認定“師範”の料理長が「鉄板焼を極めた技」で、四季折々の魚介や野菜、肥沃な大地で育った最高級佐賀牛をご提供いたします。

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
グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NHI）」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致します。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■

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