

報道関係者各位

2020年6月30日

ホテルパティシエの夏デザート『かき氷』登場！ ～ホテル日航福岡オリジナルソースでお楽しみあれ～



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄） 1階「ティー&カクテルラウンジ」では、7月1日（水）～8月31日（月）までの期間、ホテルパティシエの夏デザート「かき氷」を味わうことができます。暑い夏にぴったりの定番デザートをホテル日航福岡のオリジナルソースをかけてお楽しみください。マンゴ어의濃厚で芳醇な味わいに爽やかなライムがアクセントになった、夏らしい一品に仕上がっております。ホテル自慢のソースはマンゴ어를ベースにパイナップル・パッションフルーツ・ライムのピューレをブレンドしたオリジナルです。付け合わせの宮崎マンゴ어には上からライムの皮を散らし、香り高く仕上げしております。詳細は下記の通りでございます。

【ホテルパティシエの夏デザート「かき氷」概要】

- 期 間：2020年7月1日（水）～8月31日（月）
- 時 間：11:00～19:30
- 場 所：ホテル日航福岡 1階「ティー&カクテルラウンジ」
- 料 金：お一人様 950円（税別）

◎お客様からのお問い合わせ：「ティー&カクテルラウンジ」TEL：092-482-1167

1階ティー&カクテルラウンジ ■営業時間：8：00～20：00 ■席数：54席

コンセプトは「南欧風テイストのくつろぎ空間」。ティータイムには欠かせないスイーツはシェフパティシエ特製の「季節のデザートプレート」。世界の紅茶通に愛されているドイツのブランドティー「ロンネフェルト」とともにホテルラウンジならではの優雅なひとときをお過ごしください。テイクアウトコーナーでは九州圏内ではここでしかご購入いただけない「ナミュールチョコレート」を取り扱っております。パンやフレッシュケーキ・クッキーなどホテルメイド商品はご自宅用として、又訪問時の手土産や贈り物として様々なシーンでご利用ください。

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。また、新館3階の「チャペルプリエール」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