

報道関係者各位

2022年4月6日

弁慶で日本酒を愉しむ「晩春の宴」開催！

～ 福岡の酒蔵を応援！ 季節限定酒の呑み比べをご堪能あれ ～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）の日本料理「弁慶」では2022年4月22日（金）の一夜限定で『弁慶で日本酒を愉しむ「晩春の宴』を開催いたします。

今回で5回目の開催となる弁慶で日本酒を愉しむ宴シリーズでは、福岡県が誇る数ある酒蔵の中からとどろき酒店が選び抜いた季節の限定酒をご用意いたしました。

旬を迎える季節限定のアイテムや、特別に用意された限定酒の呑み比べをお楽しみいただけます。

料理長の安部が仕上げる料理と、とどろき酒店がセレクトした日本酒のマリアージュをご堪能ください。

【 弁慶で日本酒を愉しむ「晩春の宴」概要 】

■開催日：2022年4月22日（金）

■時 間：18:00 受付 18:30 開宴

■場 所：2階 日本料理「弁慶」

■料 金：お一人様 12,000円（消費税・サービス料込）

■内 容：特別御膳 + とどろき酒店セレクト日本酒5種類飲み放題 + お土産付き

*完全予約制 / 30名様限定

【 「特別御膳」メニュー内容 】

日本酒に合わせた前菜盛合せ・旬の鮮魚盛合せ・玄海産鰯とはかた一番どりの塩蒸し

九州産和牛 三種の野菜ソース・お食事・甘酒を使用したデザート

【 とどろき酒店セレクト日本酒メニュー 】

- 山の壽フリークス 2 / 山の壽酒（久留米市）
- 三井の寿 純米吟醸 チカーラ / みいの寿（三井郡）
- 若波 黒蜻蛉 / 若波酒造（大川市）
- 庭のうぐいす 北嶋 80 / 山口酒造場（久留米市）
- 若竹屋 弁溪ラベル 袋取り純米にごり / 若竹屋酒造場（久留米市）



【 「とどろき酒店」概要 】

1974年に博多区南部の銀天町商店街近くで開店し、2001年に現在地に移転。

店主やスタッフが現地に足を運んで集めたフランスやイタリア、日本を中心とした自然派ワインや全国各地の銘酒・九州 20 蔵の日本酒、焼酎、梅酒・リキュールなど 5000 本以上が並ぶ酒店。

協賛：とどろき酒店

【ご予約・お問い合わせ：日本料理「弁慶」092-482-1165】

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