

報道関係者各位

2022年5月24日

## 週末限定プラン「鴻臚オーダーバイキング」登場！

～約50種類の本格中国料理が食べ放題～



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、2022年6月3日（金）から6月26日（日）までの期間、金・土・日曜日の週末限定で『鴻臚オーダーバイキング』を開催いたします。本プランではクラゲの冷菜や海老のチリソース、牛肉とピーマンの細切り炒め、マーボー豆腐などの中国料理を代表するメニューをはじめ、鮑と干し貝柱フカヒレスープや北京ダックロールなどの豪華メニューまでもが食べ放題となっております。

食後の楽しみのデザートメニューには、杏仁豆腐やジャスミンアイス、胡麻団子などもご用意しております。前菜からデザートまで約50種類の本格中国料理を心ゆくまでお楽しみください。

### 【「鴻臚オーダーバイキング」概要】

#### 1日限定5組

- 開催日：2022年6月3日（金）から6月26日（日）
- 時 間：[ランチ] 11：30～15：00（ラストオーダー14：30）  
[ディナー] 17：00～21：30（ラストオーダー20：30）
- 場 所：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」
- 料 金：お一人様 7,500円（消費税・サービス料込）

## 【食べ放題メニュー 一部】

## ＜前菜＞

クラゲの冷菜 / 釜焼きチャーシュー / 蒸し鶏の葱ソースかけ / バンバンジー 含む全 7 品

## ＜スープ＞

蟹肉入りフカヒレスープ / 鮑と干し貝柱フカヒレスープ / コーンスープ / 青菜と玉子のスープ 全 4 品

## ＜点心＞

海鮮の蒸し餃子 / 豚肉の蒸し餃子 / ニラ饅頭 / 豚スペアリブの豆鼓蒸し / ハルマキ 含む全 7 品

## ＜海鮮＞

海老のマヨネーズ / 海老のチリソース / 烏賊と季節野菜の炒め / 帆立貝柱のニンニク蒸し 含む全 7 品

## ＜肉料理＞

牛肉とピーマンの細切り炒め / 牛フィレ肉のオイスターソース炒め / スプタ / 北京ダックロール 含む全 9 品

## ＜野菜料理＞

中国野菜の炒め / 温野菜の蟹肉あんかけ / マーボー豆腐 / 海老と豆腐の煮込み 含む全 7 品

## ＜麺飯＞

五目チャーハン / 牛肉とレタスのチャーハン / 五目あんかけ焼きそば / 焼きビーフン 含む全 5 品

## ＜デザート＞

杏仁豆腐 / マンゴープリン / ライチシャーベット / ジャスミンアイス / 胡麻団子 全 5 品

## ◎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：11：30～15：00/17：00～21：30 ■席数：72 席**

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。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](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)