

報道関係者各位

2022年6月10日

西九州新幹線開業記念！福岡・佐賀・長崎の旅  
レストラングルメフェア『美食の祭典』開催！  
～7月31日（日）までお得な前売券販売～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）では、8月1日（月）から9月30日（金）までの期間、各レストランにてグルメフェア「美食の祭典」を開催いたします。  
今回は「西九州新幹線開業記念」をテーマに、福岡・佐賀・長崎の旬の食材を使用したメニューが登場します。食材へのこだわりと食への思いを込めてお送りする美食の祭典では、選りすぐりの食材を使用した各レストランの料理長が創り上げる料理の数々をお楽しみいただけます。  
また、こちらのフェアをお得に楽しめる前売券を7月31日（日）まで販売しております。大切な方への贈り物などにおすすめのグルメチケットです。詳細は下記の通りです。

【 レストラングルメフェア「美食の祭典」前売り券販売 概要 】

- フェア期間：8月1日（月）～9月30日（金）
- 券販売期間：6月1日（水）～7月31日（日）
- 前売券価格：1枚 8,000円（消費税込み）
- 開催店舗：テーマレストラン「リ・セレクト」 | 鉄板焼「銀杏」 | 中国料理「鴻臚」  
日本料理「弁慶」 | カフェレストラン「セリーナ」 | 寿司「銀明翠 博多」  
ティー&カクテルラウンジ | メインバー「夜間飛行」8店舗
- 購入方法：各レストラン・バー店舗、ホテル日航福岡ホームページ

**テーマレストラン「レ・セレブリテ」**

『 Terroir 』 1名様 10,000円 &lt;前売券1枚で1名様利用OK&gt;

地産地消をテーマに福岡・佐賀・長崎などの地元食材を味わい深く、美しく、一皿ごとに深い余韻を残す料理長 小田の技と感性の美味をお楽しみいただけます。

**鉄板焼「銀杏」**

『 長崎県産魚介と佐賀牛 』 1名様 18,700円 &lt;前売券2枚で1名様利用OK&gt;

佐賀牛と長崎県産魚介を盛り込んだ期間限定メニューをお楽しみいただけます。

**中国料理「鴻臚」**

『 九龍 』 1名様 10,000円 &lt;前売券1枚で1名様利用OK&gt;

九州産真鯛や福岡県産豆苗、長崎産イサキ、佐賀牛などの九州・福岡・佐賀・長崎の食材を使用した伝統的な中国料理をお楽しみいただけます。

**日本料理「弁慶」**

『 美味佳肴 』 1名様 10,000円 &lt;前売券1枚で1名様利用OK&gt;

8月は「長崎産夏アヲと博多和牛」、9月は「玄海産甘鯛と長崎和牛」をテーマに季節感あふれる会席を丹精込めてご用意いたしました。

**カフェレストラン「セリーナ」**

『 西九州新幹線開業記念ブッフェ 』 1名様 5,500円 &lt;前売券1枚で2名様利用OK&gt;

糸島ポークのグリル、長崎含む玄海産のシェフおすすめ魚料理、嬉野茶や八女茶を使用したデザートなどもお楽しみいただけます。

**寿司「銀明翠 博多」**

『 寿司を愉しむ 』 1名様 19,000円 &lt;前売券2枚で1名様利用OK&gt;

厳選した素材に職人の卓越した技術を注いだ銀明翠の“寿司”をお楽しみいただけます。

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

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。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。

**■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

永淵千晴 [nagafuchi.c@hnf.co.jp](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)