

報道関係者各位

2021年8月16日

## 期間限定「部屋食しま専科」メニュー登場！ ～お部屋で楽しむルームサービスメニューが増えました～

ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）は、安心して安全なホテルステイと食事をお楽しみいただけるよう、期間限定で『部屋食しま専科』メニューが登場しました。

「安全な空間でゆっくりとしたひと時を、親しみのある食事と共に楽しみたい！」そんなお客様にオススメの宿泊プランもご用意しました。

メニューには鹿児島県産黒豚を使用したトンカツ御膳や、1枚ロース肉を使用した生姜焼き御膳などのお肉メニューをはじめ、真鯛のアラ炊き御膳や海の幸丼御膳などのお魚メニューを含む8種類の中から好きなメニューをお選びいただけます。

### 「部屋食しま専科」詳細

- 期間：2021年10月31日（日）まで
- 内容：「部屋食しま専科」メニュー
- 時間：11:00～21:00（オーダーストップ）
- メニュー：
  - ①鹿児島県産黒豚のトンカツ御膳
  - ②鹿児島県産黒豚の生姜焼き御膳
  - ③有頭エビフライ御膳
  - ④真鯛のアラ炊き御膳
  - ⑤佐賀牛ハンバーグステーキ御膳
  - ⑥海の幸丼御膳
  - ⑦サーロインステーキ重御膳
  - ⑧宗像天然あなごの天丼御膳
- 料金：3,300円（税サ込）

### 【部屋食しま専科】宿泊プラン

- シングル・ラグジュアリー（21.5㎡） お1人様 16,000円～（1名1室利用時）
- ツイン・スーペリア（29.5㎡） お1人様 11,800円～（2名1室利用時）

◎お問い合わせ：宿泊予約 TEL 092-482-1117（直通）

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  
グループホテル「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](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)