PRESS RELEASE

ホテル日航福岡

報道関係者各位

2023年3月16日

老酒のイメージを変える『名菜老酒（メイサイラオチュウ）』開催！

～老酒と中国料理のペアリングをご堪能あれ～

ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄） の中国料理「鴻臚」では、2023年4月1日（土）から5月31日（水）までの期間『名菜老酒（メイサイラオチュウ）』を開催いたします。
独特な香りが特徴で飲みにくいというイメージがある老酒をもっと親しみのあるお酒に感じていただけるようにレモンとソーダを使用したドラゴンハイボールや、カシスを使ったチャイナカシス、アイス烏龍茶と老酒で作るドラゴンウォーターなど5種類のカクテルをご用意いたしました。
さらにお酒を美味しく味わっていただけるように、料理長の川村渾身のペアリングフードメニューと一緒に味わうのもおすすめです。ソーダとレモンでさっぱりとしたドラゴンハイボールには、お酒が進むピリッとした辛さが魅力の「鶏肉の唐辛子山椒炒め」を、甘めで飲みやすい香港フィズには黒酢が効いた上品な味わいの「鴻臚オリジナル黒酢のスブタ」が相性抜群です。
詳細は下記の通りでございます。

【 「名菜老酒」概要 】
■開催日：2023年4月1日（土）から 5月31日（水）
■時　間：17:00 ～ 21:30
■場　所：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」
■料　金：フェアドリンク　1,300円　/　フェア料理　2,200円～（各消費税込）

【メニュー内容】

ドラゴンハイボール　（老酒・ソーダ・シャトーレモン）
＜このドリンクにおすすめの料理＞ 鶏肉の唐辛子山椒炒め　2,900 円（税込）

香港フィズ　（老酒・ジンジャー・スライスレモン）
＜このドリンクにおすすめの料理＞ 鴻臚オリジナル黒酢のスブタ　2,900 円（税込）

チャイナカシス　（老酒・クレームドカシス・ソーダ・スライスレモン）
＜このドリンクにおすすめの料理＞ よだれどり　2,200 円（税込）

上海ロック　（老酒・クラッシュアイス）
＜このドリンクにおすすめの料理＞ ボイル豚スネ肉のスライス 赤酢仕上げ　2,200 円（税込）

ドラゴンウォーター　（老酒・アイスウーロン）
＜このドリンクにおすすめの料理＞ 青菜と台湾ソーセージの強火炒め　2,200 円（税込）

◎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

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（ＮＨＩ）」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