

報道関係者各位

2026年5月25日

にく
三種の肉が主役の『 29 冷麺 』 初登場！
～ 29 日が付く日は嬉しいサービスも ～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：篠崎輝章）の中国料理「鴻臚」では、2026年6月1日(月)から7月31日(金)までの期間、ランチ限定で「29冷麺」が新登場いたします。

香ばしくじっくりと焼きあげた博多和牛のローストビーフ、外はしっかり香ばしく釜焼きで旨みを閉じ込めた鹿児島黒豚のバーベキューポーク、しっとりとしたみつせ鶏の蒸し冷菜の種類の肉を盛り付けた、三種の肉料理を主役にした冷麺をご用意いたしました。6月29日・7月29日の「29」が付く2日間限定で食後に鴻臚特製の杏仁豆腐をサービスいたします。

【 「 29 冷麺 」 概要 】

- 開催日：2026年6月1日(月)から7月31日(金)
- 時 間：11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)
- 場 所：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」
- 料 金：2,900円(消費税・サービス料込)



★ 川村料理長のこだわり ★

三種の肉料理の他にも「麺」「タレ」「様々な楽しみ方」も究極にこだわりました！
麺は、地元博多の製麺屋さんに作ってもらった100%国産の小麦粉を使用した鴻臚オリジナルの玉子麺を。
冷麺タレは、お肉と麺に味が絡むようにねりごまを使った、胡麻の風味とお酢の酸味が心地よい自家製タレを。
麺とタレを絡ませながら食べていただく他にも、ワサビと大根おろしを博多和牛ロースとビーフにのせて麺と一緒に味わうのも、一味違った楽しみ方ができます。

最初から最後まで飽きさせない自慢の冷麺となっております！ぜひ一度、味わってみてください！

◎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（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

永淵千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp