

報道関係者各位

2022年9月13日

『 秋麗飲茶 ^{しゅうれい} ～秋のプレミアム飲茶ランチコース～ 』

～点心師が創り出す華やかな秋飲茶をご堪能あれ～



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、2022年10月1日（土）から11月30日（水）までの期間『秋麗飲茶 ～秋のプレミアム飲茶ランチコース～』を開催いたします。

ホテル日航福岡の点心師である上田明訓が、秋の訪れを飲茶で表現いたしました。

繊細な技術と感性でお届けする飲茶をメインにしたランチコースでは、銀杏の葉の形をした蒸し点心の「ロブスターと銀杏の蒸し餃子」や、揚げ点心の「キノコの焼き饅頭」「リンゴの形の叉焼パイ」など、秋を装った飲茶をお楽しみいただけます。

コースを締めくくるデザートには、食事の最後まで点心の魅力を味わっていただきたいという点心師ならではの思いで完成した「ユズ饅頭」などが登場いたします。

【「秋麗飲茶 ～秋のプレミアム飲茶ランチコース～」概要】

■開催日：2022年10月1日（土）から11月30日（水）

■時間：11:30～14:30

■場所：ホテル日航福岡 2階 中国料理「鴻臚」

■料金：お一人様 5,000円（消費税・サービス料込）＊お二人様より利用可能

【メニュー内容】

- ・秋麗前菜盛り合せ
- ・黒トリュフと中国野菜の炒め
- ・蒸し点心 4種
（白身魚の春雨巻き 黄金ソース・ロブスターと銀杏の蒸し餃子・もみじ焼売・栗と海老のヒスイ餃子）
- ・焼き揚げ点心 3種
（リンゴの形の叉焼パイ・キノコの焼き饅頭・カブをかたどった揚げ点心）
- ・鴻臚お薦め滋養蒸しスープ
- ・秋味のチャーハン
- ・柿のコンポート杏仁豆腐 / ユズ饅頭

【 「選べる中国茶」メニュー 】

『 白芽奇蘭（ふくがきらん） 』

軽く淡白で綺麗な味わい。線が細く、優しく、白ワインをイメージさせる。

『 宮廷プーアル茶 』

黒茶（後発酵茶）。原産地は雲南省 緑茶の茶葉に微生物を植え付けて発酵させたお茶で芳醇なコクとすっきりとした後味が特徴。

『 鉄観音茶（てっかんのんちゃ） 』

青茶（半発酵茶）。主たる産地は安溪。「鉄観音」から収穫した茶葉で作られた烏龍茶。

緑茶のフレッシュさと紅茶のコクを併せ持ち、渋味も少ない。

『 龍井茶（ろんじんちゃ） 』

釜に押し付けるように扁平に仕上げた茶葉。色・香・味・姿が絶品であることから「四絶」と呼ばれる。

芳しく味わい深い緑茶。

『 桂花茶 』

キンモクセイの花を乾燥させたカフェインレスのお茶。リラックス効果もある、甘く濃厚なキンモクセイの香り

『 ライチ紅茶 』

楊貴妃が愛してやまなかったと言われるライチ。そのライチの甘い香りと中国紅茶が一つになったお茶。

自然な甘みで食後のデザートティーに最適。

◎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て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

永淵千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp