



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2014年9月2日

ホテル日航東京

ホテル日航東京 “デパ地下”限定の秋メニューが登場
 「松屋銀座 グランドリニューアル 1周年 1st アニバーサリー」出店決定
 2014年9月10日(水)～9月16日(火)

<http://www.hnt.co.jp/archives/13003>

■過去最大規模！お惣菜 約23種、スイーツ 約10種、ブレッド 約10種が勢揃い

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:本中野 真)は、松屋銀座の地下1階食品催事場スペースの全エリアを利用して、2014年9月10日(水)～9月16日(火)まで、お惣菜やスイーツ、ブレッドなどを販売いたします。



松屋銀座が昨年9月にグランドリニューアルをし、今年1周年を記念したフェア「松屋銀座 グランドリニューアル 1周年 1stアニバーサリー」に伴って開催される催事への出展で、ホテル日航東京としては過去最大規模の出展スケールとなり、和洋中のお惣菜 約23種、スイーツ 約10種、ブレッド 約10種が勢揃いいたします。また、ホテルのオリジナル商品としてロングヒットをしているオリーブ白しょう油やレトルト商品のほか、イタリアのファッション業界を牽引してきたグッチ家4代目であるグッチオ・グッチ氏が手掛ける新作ワインコレクション「TOBE G(トゥービー ジー)」もお取り扱いいたします。

惣菜コーナーでは、松屋銀座限定メニューとして四季折々の食材を感性豊かに仕上げる日本料理「さくら」、プロヴァンスの味わいをお届けするコンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」、そして広東料理をベースとした中国料理「唐宮」による和洋中のメニューを取りそろえました。秋ならではの食材を取り入れた「秋鮭キノコ味噌煮」や「くさんま・穴子山椒焼き」といった秋メニューやレストランでも人気の高い「四川風 よだれ鶏」などをご用意しております。また、シェフが目の前で作りあげる「帆立のピリ辛弁当」や「フォアグラ丼」など熱々の出来たてお弁当もご提供いたします。

スイーツコーナーでは、ノーベル賞晩餐会で振る舞われたことのある高級茶葉をつかった「北欧紅茶のパウンドケーキ」など、ホテルショップ「プレミアムパレット」でも人気を誇るパウンドケーキを中心に、贈答品や手土産におすすめのスイーツアソートをお求めいただけます。ブレッドコーナーでは、「さくらメロンパン」や「マンゴーメロンパン」など季節限定で販売をしている人気フレーバーも含めて5種類のメロンパンを取りそろえるほか、ミルク以外の水分を使用せず優しい甘みが魅力の「パン・オ・レ」や、ワインやチーズとの相性も抜群の「ゴマイチジク」といったリピーターのお客さまにも愛され続けているホテル定番ブレッドをご用意いたします。手間を惜しまず、丁寧に作り上げられたホテルメイドの奥深い味わいを、ぜひご自宅でお楽しみください。



■「松屋銀座 グランドリニューアル 1周年 1stアニバーサリー」

発売期間 : 2014年9月10日(水)～9月16日(火)

販売場所 : 松屋銀座 地下1階食品催事場スペース

お問合せ先 : ブランド推進事業部外販グループ 03-5500-5535(平日 10:00～17:00)

価 格 :

【お惣菜】

<和食>秋鮭キノコ味噌庵 1,080 円/さんま・穴子山椒焼き 1,620 円

<中華>帆立のピリ辛弁当 1,350 円/四川風 よだれ鶏 890 円

<洋食>フォアグラ丼 1,350 円/仔牛ほほ肉煮込み 1,350 円 など

【スイーツ】 北欧紅茶のパウンドケーキ 1,620 円/くるみシナモンのパウンドケーキ 1,620 円 など

【ブレッド】 マンゴーメロンパン 291 円/パン・オ・レ 378 円/ゴマイチジク 378 円など

【ワイン】

TOBE G Rosso(赤) 7,800 円

TOBE G Bianco(白) 7,800 円

TOBE G Giovanna(スパークリング) 9,800 円

※全て税込。



■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京

代 表 者 : 総支配人 本中野 真

所 在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数 : 453室 (全室バルコニー付)

ア ク セ ス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

