



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2012年1月27日

## ホテル日航東京 大切な人と“咲顔（えがお）”をつくるバレンタイン 「咲顔に恋するバレンタイン 2012」

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、2012年2月14日(火)のバレンタインデーに向けて、ホテルショップ、レストラン・バー、宿泊プランにおいて、大切な人と“咲顔(えがお)”をつくるバレンタイン「咲顔に恋するバレンタイン 2012」を展開いたします。

### ■パティシエ特製の4種のオリジナルチョコレートスイーツ

ショコラが得意なパティシエが、ご購入のお客様や贈る相手から思わず咲顔(えがお)がこぼれるような、そんなシーンを想像し考案したオリジナルチョコレートスイーツです。ラッピングにもこだわり、高級感とホテルメイドの味わい深いチョコレートで大切な人と咲顔(えがお)のひとときをお過ごしください。

販売期間：2012年2月1日(水)～14日(火)

時間：10:00～20:00

ご予約・お問合せ先：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 03-5500-5597

生チョコレート 販売価格:1,800円(消費税込)

濃厚なカカオのコクとキレがあり、チョコレートらしい甘さが口の中に広がり柔らかい食感がやみつきになります。

クールショコラ 販売価格:550円(消費税込)

ショコラと紅茶の組合せ。紅茶は、ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」のスウィートベリーを使用し、紅茶にはもちろん、コーヒーにも合う大人の味に仕上がっています。

クラシックショコラ 販売価格:500円(消費税込)

粉をほぼ使わずに仕込み、メレンゲで軽さを出しました。とろけるような口どけをお楽しみください。

チョコレートフォンデュ 販売価格:1,800円(消費税込)

濃厚な生クリームを加え、とろとろのチョコレートに、オリジナルのクッキーを添えました。ご家庭のフルーツやマシュマロなどお好みでアレンジできます。



※その他、ホテルショップ「プレミアムパレット」では、バレンタインのパン「咲顔に恋するラブツェル」販売価格320円(消費税込)など季節に合わせた限定商品を販売しております。

## ■ バレンタイン宿泊プラン Brightness

バスルームから東京湾のきらめく夜景がご覧いただけるレインボータワービュールームの宿泊にベルギーの高級老舗ショコラティエの DEL REY (デルレイ) のチョコレート、フルボトルのシャンパン(ドン ペリニョン)がついたプランです。オプションに、「SPA 然 TOKYO」の 50 分トリートメントやルームサービスのディナーをご用意しております。光り輝く夜景とシャンパンに、チョコレートを添え、甘いひと時が笑顔(えがお)にいたします。



期間：2012年2月1日(水)～2月14日(火)まで

時間：チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00

お部屋：レインボータワービュールーム(40㎡)

料金/内容：

※一室あたり、消費税・サービス料込、東京都宿泊税別。

プラン① 70,000 円

「SPA 然 TOKYO」入場券、シャンパン(ドン ペリニョン/フルボトル)、チョコレート(デルレイ)

プラン② 100,000 円

「SPA 然 TOKYO」でのトリートメント(50分×2名様)、シャンパン(ドン ペリニョン/フルボトル)、チョコレート(デルレイ)

プラン③ 100,000 円

「SPA 然 TOKYO」入場券、シャンパン(ドン ペリニョン/フルボトル)、チョコレート(デルレイ)、ルームサービスでのご夕食

プラン④ 140,000 円

「SPA 然 TOKYO」でのトリートメント(50分×2名様)入場券、シャンパン(ドン ペリニョン/フルボトル)、チョコレート(デルレイ)、ルームサービスでのご夕食

URL：[http://www.hnt.co.jp/stay/plan\\_275.html](http://www.hnt.co.jp/stay/plan_275.html)

ご予約・お問合せ：宿泊予約 03-5500-5500

## ■ 手づくりで気持ちを伝える「バレンタインスイーツ教室」

高級チョコレート、ヴァローナを使い、カカオのコクと香りが豊かなタルトをパティシエと艶やかに仕上げます。また、ラッピングコーディネーターのスタッフが素敵な包み方もアドバイスさせていただき、ケーキはお持ち帰りいただけます。教室のあとは、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」でランチで楽しいひと時を。

日程：2012年2月12日(日) 12:00～

定員：20名様限定

金額：6,000円 ※消費税・サービス料込。

内容：チョコレートタルト、ランチ

12:00～ スイーツ教室およびラッピングのレクチャー

14:15～ 「テラス オン・ザ・ベイ」のバレンタインランチ

URL：[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_734.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_734.html)

ご予約・お問合せ先：3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」03-5500-569



## ■ ふたりで作る甘い乾杯「バレンタインカクテル講座」

メインバー「キャプテンズバー」のバーテンダーにレクチャーを受け、オリジナルカクテル作りにチャレンジしていただきます。バレンタインらしい、スイーツ仕立てのカクテルは、お酒がお好きな方や普段とは異なるバレンタインをお求めの方におすすめです。作ったカクテルの写真とレシピはオリジナルフォトにしてプレゼントいたします。限定のオリジナルカクテルで笑顔(えがお)に酔うバレンタインをお過ごしください。

日時：2012年2月11日(土・祝) 14:00～16:00

定員：20組様限定

料金：お一人様 3,675円 ※消費税込、サービス料別。

URL：[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_735.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_735.html)

ご予約・お問合せ先：2F メインバー「キャプテンズバー」 Tel:03-5500-5699



## ■バレンタイン限定チョコレートカクテル

お酒が好きなご夫婦やカップルに贈る、大人のバレンタインカクテルです。チョコレートを主材料とし、タイプ別に遊び心あふれる3種類のカクテルで思わず笑顔(えがお)に。今までにないオリジナルカクテルをご提案いたします。その他、フォンダンショコラとのセット(2,100円)も販売いたします。

期間：2011年2月1日(水)～29日(水)

料金：各1,575円 ※消費税込、サービス料別



小悪魔系カクテル「Devil's Tail」  
ショコラフォンデュスタイル



ツンデレ系カクテル「Temptation」  
ホワイトチョコとイチゴのカクテル



純白系カクテル「Angel Tear」  
ホワイトチョコのフローズンカクテル

ご予約・お問合せ先：メインバー「キャプテンズバー」 Tel:03-5500-5699

## ■レストラン バレンタインコース

バレンタインは、女性だけではなく、男性から女性に対しても贈り物をする習慣があります。そこで、各レストランでは、バレンタイン用のスペシャルメニューのご用意と、オプションで、女性には、バレンタインオリジナルギフトを男性には、オリジナルラベル(当日おふたりのお写真ラベル)のスパークリングワイン1本をご用意し、おふたりの大切な時間を笑顔(えがお)に演出させていただきます。

期間：2011年2月1日(水)～14日(火)

<バレンタインオプション>

料金：3,150円

- ・女性の方へ…バレンタインオリジナルギフト
- ・男性の方へ…オリジナルラベル(当日おふたりの写真ラベル)のスパークリングワイン1本



コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

時間:ランチ 11:30～14:30/ディナー 17:30～21:30 (土・日・祝日 17:00～)

料金:ランチコース お一人様 4,200円/ディナーコース お一人様 8,400円 ※消費税込、サービス料別

<ランチメニュー>

アミューズ、平目とアボカドのサラダ シャンパンヴィネグレット、金目鯛のヴァプール マルセイユ風、霧島豚のグリエ ソース シャルキティエール、ヴァレンタインデザート

<ディナーメニュー>

アミューズ、海の幸のサラダ仕立て クルミオイルのヴィネグレット、野菜たっぷりのブイヨンスープ バジルの香り、真鱈のムニエル マリニエールソース、仔牛フィレ肉のポワレ マデラ酒の香り、ヴァレンタインデザート

ご予約・お問合せ先：3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」 03-5500-5698

### 鉄板焼「銀杏」

時間:ランチ 11:30~14:30 /ディナー 17:30~21:30 (土・日・祝日 17:00~)

料金:ランチコース お一人様 7,350 円/ディナーコース お一人様 9,450 円 ※消費税込、サービス料別

<ランチメニュー>

アミューズ、魚介のサラダ仕立て グルマンディーズ、旬を迎える厳選鮮魚 2 種、旬の焼野菜、厳選和牛ステーキ、食事/御飯・赤出汁・香の物、フルーツショコラ

<ディナーメニュー>

アミューズ、真鯛のカルパッチョ ヴィネグレットトリュフ サラダ クリュディテを添えて、ノバスコシア産オマール海老とフィグのフィション、旬の焼野菜、和牛フィレ(A4)または 和牛サーロイン(A4)、食事/御飯・赤出汁・香の物、ベルコラーデ フォンダンショコラ

ご予約・お問合せ先 : 3F 鉄板焼「銀杏」 03-5500-5715

### グリル&ワイン「タロンガ」

時間:ランチ 11:30~14:30 /ディナー 17:30~21:30 (土・日・祝日 17:00~)

料金:ランチコース お一人様 2,625 円/ディナーコース お一人様 5,250 円 ※消費税込、サービス料別

<ランチメニュー>

冬野菜のベジタブルバー、帆立貝とシュリンプのマリネ、あつあつオニオングラタンスープ、ミックスグリルのダッチオープンロースト(鮮魚・大山鶏・オマール海老)、カンパーニュ、バレンタインハートフルデザート、コーヒー

<ディナーメニュー>

アミューズ、帆立貝とシュリンプのマリネ、フォアグラと子燕のソテー、タラバ蟹のクラブケーキ タロンガスタイル、ミックスグリルのダッチオープンロースト(鮮魚・大山鶏・ドライエイジド リブアイ)、カンパーニュ、バレンタインのハートフルデザート、コーヒー

ご予約・お問合せ先 : 2F グリル&ワイン「タロンガ」 03-5500-5643

### 地中海料理「オーシャン ダイニング」

時間:ディナー 17:30~22:00 (土・日・祝日 17:00~)

料金:ディナーコース お一人様 6,300 円 ※消費税込、サービス料別

<ディナーメニュー>

オードブルデッキよりお好みのものをお好きなだけ、イタリア人シェフ直伝パスタ or パンツァロッティ、本日のメインディッシュ、ヴァレンタインデザートプレート、デザートデッキよりお好みのものをお好きなだけ

ご予約・お問合せ先 : 3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」 03-5500-5642

### ■ホテル日航東京概要

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 : 452 室 (全室バルコニーつき)

アクセス : 東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

