



Linking Smiles

NEWS RELEASE



✿ hotel nikko tokyo

2012年11月30日

ホテル日航東京

～咲顔輝く Twinkle Smile なクリスマス～

「WORLD CHRISTMAS VACATION」

2012年12月21日(金)～12月25日(火)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_897.html

■全レストランにて世界のクリスマスディナーをご用意

■プレミアムクリスマスディナーをご予約のお客様はクリスマスアペリティフラウンジへご招待

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、2012年12月21日(金)～2012年12月25日(火)まで、全レストランにて「WORLD CHEISTMAS VACATION(ワールド クリスマス バケーション)～世界のクリスマスリゾート～」をテーマに世界のクリスマスディナーをご提供いたします。

2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」には、食空間プロデューサー山本侑貴子が参画するプロジェクト「arji」プロデューサーによるデコレーションとともにクリスマスアペリティフラウンジがオープン。東京湾に煌くレインボーブリッジをはじめとする眩い夜景とともに、生演奏の音楽に耳を傾けながらシャンパーニュなどをご堪能いただけるほか、プロカメラマンの撮影によるフォトサービスもお楽しみいただけます。海に帆を広げる客船をホテル全体のコンセプトとしているホテル日航東京は、今回クリスマスアペリティフラウンジに、出港前のチェックインカウンターを設けました。レストランへ旅立たれる前のひとときを優雅にお過ごしいただき、世界各国の美食の旅へご出発ください。地中海、フランス、日本、中国、オーストラリアなどのクリスマスディナーをご堪能いただけます。旅の締めくくりは、メインバー「キャプテンズバー」で聖なる夜に想いをはせながらクリスマスカクテルを。アーバンリゾートならではの、大人のクリスマスをお楽しみいただけます。

■クリスマスアペリティフラウンジ

期 間 : 2012年12月21日(金)～12月25日(火)

時 間 : 16:30～21:00

場 所 : 2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

料 金 : 3,500 円

※消費税・サービス込

※下記のクリスマスプランをご予約のお客様は、無料にてご招待いたします。

- ・プレミアムクリスマスディナー 17,850 円～ (消費税、サービス料別)
- ・クリスマスプレミアムディナー付き宿泊プラン 1泊2名様 66,000 円～ (消費税、サービス料別)
- ・SPA 然 TOKYO 「Supreme Bliss (シュプリーム ブリス)」

トリートメント 2名様 47,000 円～ / ジム&アクア 2名様 17,000 円～ (消費税、サービス料込)

(「Supreme Bliss」をご利用のお客様は、SPA 然 TOKYO 内のリラクゼーションラウンジでのシャンパーニュとクリスマスケーキのセット、もしくはクリスマスアペリティフラウンジのご利用をお選びいただけます。)

※期間中にご宿泊のお客様、ディナーショーでご来館のお客様にはご優待料金 3,000 円にてご案内いたします。

ご予約・お問合せ : ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」 Tel:03-5500-5703



<イメージ画像>

<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>

ホテル日航東京 クリスマスディナー

ワールド クリスマス バケーション

“WORLD CHRISTMAS VACATION” ～世界のクリスマスリゾート～

2012年12月21日(金)～12月25日(火)

■地中海料理「オーシャン ダイニング」 ～地中海のクリスマス～

地中海を航海する客船をイメージした店内からレインボーブリッジをはじめ東京湾のパノラマの景色を一望できるホテルの特等席です。イタリア料理を中心としたメニューで海の幸をご堪能ください。

※2012年12月23日(日)～12月24日(月・祝)は、クリスマスメニューのみのご提供となります。

時 間 : 17:00～22:00

料 金 :

クリスマスディナー 13,650円 / 15,750円

プレミアムクリスマスディナー 17,850円

- ・アミューズ
- ・魚貝と彩り野菜のマリトゥーラ レモンソース
- ・地鶏とポルチーニ茸のラグー ガルガネッリパスタ
- ・ズワイ蟹とカラスミのキタッラパスタ
- ・伊勢海老のロースト 漁師風ソース
- ・和牛ロースのグリル フォアグラと彩り野菜添え
- ・イタリアンクリスマスデザート(パネトーネ)
- ・コーヒー又は紅茶

※消費税込・サービス料別。



U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_940.html#ape

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

■コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」 ～ストラズプールのクリスマス～

フランスの邸宅をイメージしたシックでエレガントな空間とベイサイドを望む美しい景色の中で、シェフが織りなすスペシャリテの数々をご用意しております。フランス北東部に位置する交通の要所であるストラズプールに想いをはせながら、大切な方と優雅な時間をお過ごしください。8名様までご利用いただける個室風のプライベート空間も。

※2012年12月23日(日)～12月24日(月・祝)は、クリスマスメニューのみのご提供となります。

時 間 : 17:00～21:30

料 金 :

クリスマスディナー 21,000円

プレミアムクリスマスディナー 23,100円

- ・アミューズ
- ・フォアグラのテリーヌ 甘酸っぱいコンフィチュールを添えて
- ・帆立貝とラングスティーヌのソテー セロリラブのピューレ
- ・赤甘鯛のポワレ スープ仕立て
- ・佐賀牛肩ロースとジャガイモの白ワイン煮 ベックオフ風
- ・デザート「フォレノワール」
- ・コーヒー又は紅茶

※消費税込・サービス料別。



U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_942.html#ape

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」Tel:03-5500-5698

■日本料理「さくら」～京懐石で愉しむクリスマス～

落ち着いた空間の中、しっかりと京懐石でクリスマスディナーはいかがでしょう。サンタクロースや雪だるまなど、クリスマスムード溢れる盛り付けや季節を感じる器もお楽しみいただきながら、粋な遊び心いっぱいの素敵なひとときをお過ごしください。

時 間 : 17:00～21:30

料 金 :

クリスマス懐石 10,500 円

- ・[先 付] 長芹 エノキ茸のひたし
 - ・[前 菜] 黒豆松葉 結びのし梅
 - ・[御 椀] 伊勢海老しんじょ
 - ・[お造り] 本鮪、真鯛、あおり烏賊
 - ・[焚合せ] 南京 京芋鳥そぼろ 隠元
 - ・[焼 物] 寒鰯柚香焼 伊勢海老の生雲丹焼(+1,000 円)
黒毛和牛フィレ網焼(+2,000 円)
 - ・[食 事] 揚げ舞茸ご飯
 - ・[デザート] 冷やし善哉
- ※消費税込・サービス料別。



U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_945.html

ご予約・お問合せ : 3F 日本料理「さくら」 Tel:03-5500-5714

■鉄板焼「銀杏」

選び抜かれた山海の幸を卓越した技で作りに上げるクリスマスメニューです。和牛は熟成状態を見極め、常に食べごろの状態でご提供しております。窓の外には日本庭園が広がる空間で、シェフがフランス料理の技法を取り入れた調理方法で厳選された素材を仕上げます。食材についての会話なども楽しみながら、鉄板焼の醍醐味を心ゆくまでご堪能いただけます。

※2012年12月23日(日)～12月24日(月・祝)は、クリスマスメニューのみのご提供となります。

時 間 : 17:00～21:30

料 金 :

クリスマスディナー 21,000 円

プレミアムクリスマスディナー 23,100 円

- ・アミューズ
 - ・[冷前菜] 房州産活鮪の逸品
 - ・[鉄板焼] のどぐろと毛蟹
 - ・[鉄板焼] 冬野菜とトリュフ
 - ・[鉄板焼] フォアグラとオマール海老
 - ・[鉄板焼] 特選黒毛和牛 和と洋のスタイルで
 - ・ご飯 香の物 お椀
 - ・デザート
 - ・コーヒー又は紅茶
- ※消費税込・サービス料別。



U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_943.html

ご予約・お問合せ : 3F 鉄板焼「銀杏」 Tel:03-5500-5715

■中国料理「唐宮」 ～チャイニーズクリスマス～

正統派広東料理を基本に、ダイナミックかつ繊細な一皿をお愉しみいただけます。食材が本来持つ様々な効能も意識し、こんがり香ばしい北京ダックやクリスマスをイメージしたチャイニーズをご堪能ください。6名様から最大40名様までご利用いただける個室もご用意しております。

時 間 : 17:00～21:30

料 金 :

クリスマスディナー 10,500 円

- ・クリスマスディナーオードブル
 - ・ふかひれの醤油煮込み フォアグラの茶碗蒸し仕立て
 - ・こんがり焼けた北京ダック 粉雪仕立ての北京スタイルで
 - ・タラバガニとクリームのふわふわ炒め 白兔の戯れ
 - ・七面鳥と野菜の XO 醬炒め
 - ・伊勢海老の葱生姜蒸し
 - ・聖夜の炒飯 湖南風
 - ・特製デザートプレート
- ※消費税込・サービス料別。

U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_939.html

ご予約・お問合せ : 2F 中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709



■グリル&ワイン「タロンガ」 ～オーストラリアンクリスマス～

自然の中で豊かに育った食材が持っている味を、最大限に活かしたシンプルでヘルシーなグリル料理を、躍動感あふれるオープンキッチンからご提供いたします。クリスマスの定番料理である七面鳥と英国王室御用達に任命された逸品ポル・ロジェのグラスシャンパーニュで聖なる夜をお愉しみください。

※2012年12月23日(日)～12月24日(月・祝)は、クリスマスメニューのみのご提供となります。

時 間 : 17:00～22:00

料 金 :

クリスマスディナー 13,650 円

- ・グラスシャンパーニュ(ポル・ロジェ)
 - ・アミューズ
 - ・寒鰯と冬野菜のプレッセ 柚子ドレッシング
 - ・フォアグラの洋風蕪蒸し
 - ・カダイフを巻いたオマール海老のフリット
 - ・七面鳥のローストグリル タロンガスタイル トリュフソース
 - ・クリスマスデザート
 - ・コーヒー又は紅茶
- ※消費税込・サービス料別。

U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_944.html

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



■メインバー「キャプテンズバー」 ～クリスマスカクテル～

クリスマスアペリティフラウンジからご出港していただいた世界の美食をめぐるクリスマスディナー。最後は、港に戻った船長(キャプテン)が、長い航海に想いを馳せるように「キャプテンズバー」で、締めくくりの一杯をいかがでしょうか。カクテルコンペティションで優勝したバーテンダー達が、クリスマスにぴったりのオリジナルカクテルをご用意しています。

時 間 : 17:00 ~ 24:30

料 金 :

Secret Rouge 1,680 円

コニャックにて造られたオレンジのリキュールを使用し、甘酸っぱいイチゴを織り交ぜたカクテル。

Snow Crevasse 1,680 円

ロンサカパをふんだんに使用し、まるで冬山のクレバス。ラムレーズンとのマリアージュを愉しむカクテル。

Pure Xmas 1,785 円

シャンパンをジュレ状に仕上げ、その中にヨーグルトを粒状にしたモラキュレ方式のカクテル。

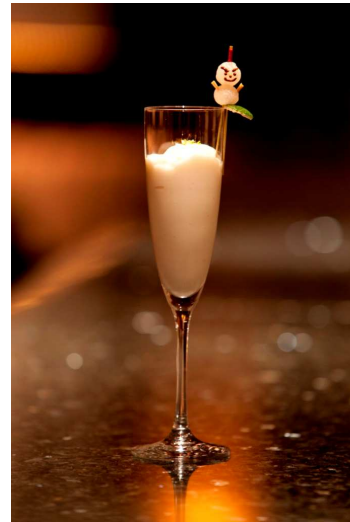
※消費税込・サービス料別。



Secret Rouge



Snow Crevasse



Pure Xmas

U R L : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_947.html

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

■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 (全室バルコニー付)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>