



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2012年12月28日  
ホテル日航東京

## 縁起のよいお料理で一年の始まりを祝う 「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」

2013年1月4日(金)～1月31日(木)

[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_963.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_963.html)

- “幸運になるシェフの逸品”を盛り込んだ豪華メニュー
- 女性のお客様、先着 800 名様にオーガニックソープをプレゼント
- インターネットからのご予約で、ディナー招待券などが当たるお年玉特典も

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、2013年1月4日(金)～1月31日(木)まで、各レストランにて「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER(フォーチュンランチ&ディナー)」をご提供いたします。

個性豊かな5店舗のレストランにて、縁起のよい旬の食材を使った“幸運になるシェフの逸品”を盛り込んだ豪華メニューをご用意いたしました。日本料理「さくら」では福を呼ぶ“ふぐ”を使った「福(ふぐ)小鍋仕立て」や、地中海料理「オーシャン ダイニング」では、金運アップの食材“レンズ豆”をオマール海老のローストのソースに使用。中国料理「唐宮」では、中国でも長寿の象徴とされている“伊勢海老”や紅白のふかひれスープなどをご堪能いただけます。

また、「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」をご注文いただいた女性のお客様には、極上の天然素材にこだわった100%ナチュラルボディケアブランド「センセイシャ」のオーガニックソープを先着800名様にプレゼント。インターネットからご予約いただいたお客様には、グラスシャンパーニュなどのお年玉特典も。各レストランの抽選では、ランチやディナーの招待券やワインなどが当たります。年初めのゆったりとしたひとときに、ご家族やご友人などと一年の健康と幸運を願って、豪華なお料理と嬉しい特典をお楽しみください。



### ■「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」

期 間：2013年1月4日(金)～1月31日(木)

特 典：

#### ○女性のお客様へお年玉プレゼント

極上の天然素材にこだわった100%ナチュラルボディケアブランド「センセイシャ」のティーツリーソープを先着800名様にプレゼントいたします。ホテル日航東京の客室アメニティでご利用いただいた方からのリピートも多い人気の商品です。ホテルショップ「プレミアムパレット」にて、お取り扱いしております。



#### ○インターネットご予約特典

インターネットからご予約されたお客様に限り、2つの特典をご用意いたしました。

①グラススパークリングワインまたは、グラスシャンパーニュのプレゼント

ランチのご予約でグラススパークリングワイン、ディナーのご予約でグラスシャンパーニュをプレゼントいたします。

②「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

各レストランでの抽選でランチ招待券、ディナー招待券などの豪華景品が当たります。

ホテル日航東京 お正月メニュー  
「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」

2013年1月4日(金)～1月31日(木)

■日本料理「さくら」

本格会席料理と豊富な銘酒を、庭園を眺めながらお楽しみいただける日本料理「さくら」は、新年のおめでたい席にふさわしい福を呼ぶ食材“ふぐ”を使用した会席をご用意いたしました。ふぐは、脂質が少なく良質なタンパク質を含み、ビタミン B1 やナイアシン、カリウムなどの栄養が豊富で、高血圧症状や肥満の改善や予防効果も期待できます。おいしく健康に、日本料理ならではの旬の味をお楽しみください。

<福夢昼会席>

時 間 : 11:30 ~ 14:30  
料 金 : 5,250 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : 祝前菜 (数の子、田作り、叩き牛蒡、黒豆松葉、結びのし梅)  
福(ふぐ)しゃぶ小鍋仕立て  
天麩羅 (海老、山菜、竹の子、椎茸、蓮根) /  
にぎり寿司 (中トロ、鮪、いくら、子持ち昆布、烏賊) /  
赤出汁 / 水菓子

<福夢夜会席>

時 間 : 17:30 ~ 21:30  
料 金 : 10,500 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : 先付(自家製豆乳とうふ) / 祝前菜 (針魚海老手綱黄身ずし、  
新天豆塩蒸し、福寿草麩、福煮ごり、鶏胡桃松風、  
数の子味噌漬け) / 御造り (本鮪、真鯛) /  
汲み上げ湯葉の揚出し / 寒鰯照焼  
酢物(菊花、鮭、龍皮巻) / 白飯 / 御椀(白魚真丈) /  
水菓子(冷し善哉)



◎「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

日本料理「さくら」のランチご招待券、ディナーご招待券、利き酒師厳選の日本酒などを抽選でプレゼント。

U R L : [http://www.hnt.co.jp/preview/restplan\\_967.html](http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_967.html)

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

■地中海料理「オーシャン ダイニング」

地中海を航海する客船をイメージした店内から東京湾のパノラマの景色を一望できるホテルの特等席、地中海料理「オーシャン ダイニング」では、人気のオマール海老のローストを、“金運アップ”の縁起物とされるレンズ豆のソースと合わせたシェフおすすめの開運メニューをぜひご堪能ください。ランチはブッフェ形式、ディナーは前菜とデザートがブッフェ形式で、メインディッシュは肉料理または魚料理からお選びいただけます。シェフが目の前で料理を仕上げるディナーパフォーマンスも必見です。

<ランチ>

時 間 : 11:30~14:30  
料 金 : 5,250 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : ブッフェ(冷製料理、温製料理、デザート各種) /  
オマール海老のロースト レンズ豆のソース(1尾) /  
コーヒーまたは紅茶

<ディナー>

時 間 : 17:30~22:00  
料 金 : 7,350 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : ブッフェ(前菜、デザート各種) / パスタ料理 /  
オマール海老のロースト レンズ豆のソース(半身) /  
メインチョイス(肉料理、または魚料理) / ドルチェ/  
コーヒーまたは紅茶



◎「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

地中海料理「オーシャン ダイニング」のランチご招待券、ディナーご招待券を抽選でプレゼント。

U R L : [http://www.hnt.co.jp/preview/restplan\\_968.html](http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_968.html)

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

## ■中国料理「唐宮」

正統派広東料理を基本に、時にはダイナミックに、時には繊細な一皿をお愉しみいただける中国料理「唐宮」では、長寿の象徴である伊勢海老やお餅、繁栄の意味を持つ梅、不老を表す緑色の野菜など縁起の良い食材をたっぷりと使用したコースをご用意しました。ランチでは上海蟹のみそで中国餅を煮込んだ料理、ディナーでは伊勢海老や紅白のふかひれスープを盛り込んだ縁起のよいメニューをお愉しみいただけます。

<ランチ>

時 間 : 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝日/11:30 ~ 16:00)  
料 金 : 5,250 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : 山海の幸を盛り込んだ冷菜 /  
干し貝柱入りエメラルドのふかひれスープ /  
北京ダック/上海蟹のみそで煮込んだ中国餅と野菜 /  
豚スペアリブの梅肉ソース蒸し /  
緑黄色野菜のヘルシー炒め /  
焦がし醤油焼きそば 香港風 /  
メロン入りココナッツミルク



<ディナー>

時 間 : 17:30 ~ 21:30  
料 金 : 10,500 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : 山海の幸を盛り込んだ冷菜 / 紅白のふかひれスープ / 北京ダック /  
焼きショウロンパウと甘いお祝い中国餅 / 伊勢海老のチリソース煮 /  
豚ロースの野菜巻き特製醬仕立て 温野菜添え / ヤリイカ入り上海焼きそば/  
紅白餅いりクルミのおしるこ

◎「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

中国料理「唐宮」のランチご招待券、ディナーご招待券を抽選でプレゼント。

U R L : [http://www.hnt.co.jp/preview/restplan\\_969.html](http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_969.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」

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するグリル&ワイン「タロンガ」は、新しい年の幕開けを祝し、パワフルなランチ&ディナーをご用意致しました。ランチのメインディッシュは若鶏またはサーモンからお選びいただけ、ディナーのメインディッシュでは熟成により旨み成分が濃厚になった牛リブアイロースを存分にお愉しみいただけます。

<ランチ>

時 間 : 11:30 ~ 14:30  
料 金 : 3,675 円 消費税込、サービス料別  
内 容 : 魚介のサラダ仕立て 柚子ドレッシング / 甲殻類のビスク /  
若鳥と冬野菜の軽い煮込み、またはサーモンのグリル 冬野菜添え /  
洋風ぜんざい / 五種類の小麦を使ったカンパーニュ /  
コーヒー、または紅茶 / 幸運の小菓子

<ディナー>

時 間 : 17:30~22:00  
料 金 : 5,775 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : 魚介のサラダ仕立て キャビア添え / フォアグラの洋風蕪蒸し /  
タロンガ特製クラブケーキ /  
オーストラリア産 牛リブアイロースのグリル /  
洋風ぜんざいと黒豆のタルト バニラアイスクリーム添え /  
五種類の小麦を使ったカンパーニュ / コーヒー、または紅茶 / 幸運の小菓子



◎「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

ご注文のお客様全員にフォーチュンクッキーをプレゼント。クッキーの中に幸運のメッセージが入っています。また、グリル&ワイン「タロンガ」おすすめのオーストラリアンワインも抽選で当たります。

U R L : [http://www.hnt.co.jp/preview/restplan\\_970.html](http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_970.html)

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

### ■鉄板焼「銀杏」

選び抜かれた食材をお客様の目の前で作り上げる鉄板焼「銀杏」は、お祝いの席にふさわしい贅沢な食材とともに、厳選された牛肉をお愉しみいただけるメニューです。干草を食べてしっかり栄養を蓄え、また冬の寒さによって脂肪ののった和牛の旬の味をじっくりご堪能ください。窓の外には日本庭園が広がる空間で、シェフとの会話なども交えながら、鉄板焼きの醍醐味を心ゆくまでお愉しみください。

<ランチ>

時 間 : 11:30~14:30

料 金 : 8,400 円 ※消費税込、サービス料別

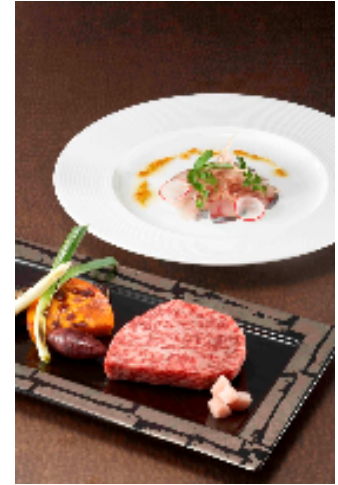
内 容 : 銀杏サラダ / 焼き野菜 / 野菜のタルタル 真鯛のマリネ /  
フォアグラのソテー / オマール海老 / 和牛フィレ又はサーロイン /  
白飯 / 香の物 / お椀 / デザート

<ディナー>

時 間 : 17:30 ~ 21:30

料 金 : 18,900 円 ※消費税込、サービス料別

内 容 : 先付/おめで鯛の薄切り キャビア飾り / フォアグラのソテー /  
金箔入り コンソメスープ / 伊勢海老の黄金焼き / 銀杏サラダ /  
焼き野菜 / 特選和牛フィレまたはサーロイン / お椀 /  
ガーリックライス / デザート



◎「至福の FORTUNE LUNCH & DINNER」お年玉抽選

鉄板焼「銀杏」のランチご招待券、ディナーご招待券を抽選でプレゼント。

U R L : [http://www.hnt.co.jp/preview/restplan\\_966.html](http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_966.html)

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

### ■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 : 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/>