

2013年1月31日
ホテル日航東京

昔懐かしい味を、熱々の鉄鍋で
「鉄鍋の焼きナポリタン」発売

2013年2月1日（金）

<http://www.hnt.co.jp/rest/taronga/index.html>

■どことなく懐かしく、素朴な味わい

■鉄鍋で焼き上げた香ばしさが特徴の焼きナポリタン

ホテル日航東京（東京都港区台場、総支配人：本中野 真）は、2013年2月1日（金）からグリル&ワイン「タロンガ」にて、「鉄鍋の焼きナポリタン」を発売いたします。

「鉄鍋の焼きナポリタン」は、野菜とハムの旨みが甘みと酸味いっぱいのトマトソースに絡みあうナポリタンを、熱々の鉄鍋で焼き上げて香ばしく仕上げました。トマト、パプリカ、ズッキーニ、玉ねぎなどのフレッシュな野菜の甘みが口いっぱいに広がります。フライパンで炒めたナポリタンを熱々の鉄鍋の中へ、ジュッと1分ほど焼き上げてからお出しいたします。鉄鍋は保温性が高いので、最後まであたたかいままお召し上がりいただけます。お好みで、削りたてのチーズとご一緒にどうぞ。

日本で生まれたオリジナルの Pasta に、シェフのアレンジをくわえた「鉄鍋の焼きナポリタン」。昔懐かしい素朴なナポリタンの味を思い出しながら、お楽しみください。

■「鉄鍋の焼きナポリタン」

販売開始：2013年2月1日（金）

料 金：1,260円

※消費税込、サービス料別。

ご予約・お問合せ：

グリル&ワイン「タロンガ」 Tel:03-5500-5643



■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：453室（全室バルコニーつき）

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>