

2012年8月30日

## 悠美御膳



## ホテル日航福岡 日本料理「弁慶」

㈱ホテル日航福岡（福岡市博多区・代表取締役社長 太田輝幸）では、9月1日（土）より本館2階レストランの日本料理「弁慶」にて「悠美御膳」を販売いたします。

この料理は日本料理「弁慶」の女性スタッフが考案し、料理長が試作を重ね、玄界灘の魚や地元の野菜を中心に構成された料理です。

カロリーが気になりがちな夕食でも、揚物がメニューに組込まれていないので、あまり気にせずに、お召上がりいただけます。

一言で言えば「体に優しい食材を使用し、体の中から美しくなる悠美御膳」です。

サービス方法も会席とは違い、三つの御膳でご用意させていただき、一膳毎に少しずつ品数を多くした贅沢な内容となっています。

壺の膳：八寸・小鉢・造り 式の膳：吸物・蒸物・焚合 参の膳：焼物・酢物・麵物  
お食事（土鍋焚）一式 デザート

料理内容は月替わりで、販売価格はお一人様：7,500円（税・サ込）となります。  
別紙チラシは9月の料理内容となります。

ご予約お問合せは日本料理「弁慶」（092-482-1165：直通）へ直接ご予約頂くか、ホテルホームページのレストラン予約からとなります。（<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>）

## 【本件に関するお問合せ先】

㈱ホテル日航福岡 営業部マーケティング課：石川

TEL：092-482-1119 FAX：092-482-3409 MAIL：[ishikawa.t@hnf.co.jp](mailto:ishikawa.t@hnf.co.jp)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25