

2013年4月15日

ホテル日航高知旭ロイヤル

ホテルオークラ神戸との共同企画第5弾！匠の技で織りなす会席料理を堪能する、
賞味会イベント「神戸の旬彩」とレストランフェア「爛漫の旬を愉しむ」を開催。

ホテル日航高知旭ロイヤル（高知県高知市九反田9-15 総支配人 筒井真司）では、ホテルオークラ神戸との共同企画第5弾として、ホテルオークラ神戸 和食堂「山里」調理長・加藤良一氏を迎え、宴会場で行う賞味会「神戸の旬彩」を、2013年4月23日（火）に開催いたします。また、ホテル最上階にあるレストラン「エンジェルビュー」にて、同調理長が旬の素材と匠の技で織りなす昼会席と夜会席の両メニューをご提供するフェア「爛漫の旬を愉しむ」を2013年4月24日（水）から5月31日（木）まで開催いたします。

初夏のさわやかな風に誘われて、旬の味覚を贅沢に盛り込んだホテルオークラならではの会席料理を心ゆくまでご堪能ください。

- 「神戸の旬彩」概要 - ホテルオークラ神戸「山里」調理長・加藤良一氏による賞味会-

日時：2013年4月23日（火） 18:30～20:30（受付 18:00～）

会場：宴会場「ゴールデンパシフィック」（3階）

料金：お一人様 12,000円（チケット制）

※料金にはお料理・お飲み物・税金・サービス料が含まれております。

お品書き

- ・前菜 九種パレット取り合わせ（兵庫の味）
- ・煮物 清汁仕立て
- ・向付 三種盛り（鯛 鮪 蛸ぶつ）
- ・焚合 米茄子田楽
- ・焼物 活鯛袖庵炭火焼
- ・強肴 兵庫県産和牛のポトフ
- ・御飯物 にぎり寿司（鮪 蒸し穴子 寒八）
- ・水物 小夏と苺のゼリー掛け



お問い合わせ・ご予約：販売企画課 TEL 088（885）5155（直通）

ホームページ http://www.nikko-kochi.jp/news/i_event/entry-833.html

- 「爛漫の旬を愉しむ」概要 - 同調理長が旬の素材と巧の技で織りなす会席料理

日時：2013年4月24日（水）～5月31日（金）

会場：レストラン「エンジェルビュー」（22階）

料金：ご昼食 お一人様 2,700円 11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

ご夕食 お一人様 7,000円 17:30～23:30（ラストオーダー21:00）

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※4月23日までお得な前売りチケットを販売しています。（ご昼食 2,500円、ご夕食 6,000円）

お品書き	<ご昼食>	<ご夕食>
・前 菜	九種パレット取り合わせ	九種パレット取り合わせ
・煮 物	清汁仕立て	清汁仕立て
・向 付	—	本日のおすすめ三種盛り
・焚 合	—	米茄子田楽
・焼 物	鯛柚庵焼	鯛柚庵焼
・揚 物	—	本日の天婦羅盛り合わせ
・御飯物	本日の御飯	にぎり寿司3貫
・水 物	フルーツ ゼリー掛け	フルーツ ゼリー掛け



お問い合わせ・ご予約：レストランエンジェルビュー TEL 088(885)5122(直通)

ホームページ <https://www.nikko-kochi.jp/restaurant/menu/dinner/entry-829.html>

◆ お客様からのお問い合わせ

ホテル日航高知旭ロイヤル TEL：088(885)5111(代表)

【ホテル日航高知旭ロイヤルについて】

高知の中心地を一望するシティホテル。市内中心に近く、観光・ビジネスの拠点として大変便利な場所に位置しています。四国屈指の高層建築（地上100m、22階建て）から抜群の眺望をお楽しみいただけます。ご朝食は22階のレストラン「エンジェルビュー」にて爽快な景色を眼下にお召し上がりいただけます。また、ホテルの横には運河が流れ、春には桜並木をご満喫いただけます。

客室数191、レストラン・バー・カフェ、宴会場を併設。

JR土讃線高知駅より車で5分。高知空港から車で30分。高知自動車道高知ICから車で約10分。

所在地：〒780-0832 高知県高知市九反田9-15

TEL：088-885-5111

FAX：088-885-5115

URL <http://www.nikko-kochi.jp>



■ このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航高知旭ロイヤル 広報担当 中村洋介 TEL：088(885)5155(販売企画直通)
yousuke-nakamura@mocha.ocn.ne.jp にて承ります。