ORIENTAL HOTEL FUKUOKA HAKATA STATION　　NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 4 月 28 日

オリエンタルホテル福岡 博多ステーション

総支配人：田中 誠二

【オリエンタルホテル福岡 博多ステーション】
お客様の目の前で仕上げる九州産黒毛和牛の岩塩炙りや
トリュフ香る博多地鶏のクリームポットパイなど
2025 年 5 月 1 日（木）よりメニュー内容を一新
「LINK SQUARE LUNCH BUFFET」

オリエンタルホテル福岡 博多ステーション（所在地：福岡市博多区）の B2F / Restaurant LINK SQUARE にて開催している「LINK SQUARE LUNCH BUFFET」では、2025 年 5 月 1 日（木）より料理メニューを一新いたします。セミブッフェスタイルで楽しめる本ランチでは、3 種類のメイン料理からお好みの 1 品をお選びいただけます。お客様の目の前で、上質な九州産黒毛和牛をヒマラヤ岩塩の上で炙って仕上げる「九州産 A4 黒毛和牛の岩塩炙り」、福岡のブランド鶏肉「博多地鶏」を野菜とともに煮込み、アクセントにトリュフの香りを加えてポットパイにした「トリュフ香る博多地鶏のクリームポットパイ」、春から夏に向けて旬を迎える姫鯛を、ハーブを加えた香草パン粉で焼き上げ、さっぱりとしたバジルクリームとトマトソースの 2 色のソースで仕上げた「姫鯛の香草パン粉焼き 2 色のソース」、これら 3 種類のメイン料理をシェフが自信をもってご提供いたします。

またブッフェコーナーには、旬の食材を使用した「春キャベツと筍のソテー アンチョビ風味」をはじめ、「九州産小松菜と烏賊のヤムウンセン」に「初夏のトマトコンソメスープ」などの料理も多数登場するほか、パティシエ特製の日替わりスイーツなど、約 30 種類の料理をご用意しております。ちょっと贅沢なランチタイムをぜひお楽しみください。

姫鯛の香草パン粉焼き 2 色のソース

九州産A4黒毛和牛ロースの岩塩炙り

トリュフ香る博多地鶏のクリームポットパイ

【メインメニュー / 定期的に変更となります】
① 姫鯛の香草パン粉焼き 2 色のソース
② 九州産 A4 黒毛和牛の岩塩炙り / ワゴンサービスで提供
③ トリュフ香る博多地鶏のクリームポットパイ

【ブッフェコーナーメニュー例】
海老のチリソース スクランブルエッグ添え / 春キャベツと筍のソテー アンチョビ風味 / シーフードブイヤベース / 豚肩ロースのグリル ブーランジェール風 / パルミジャーノパスタ / オリエンタル特製ハイカレー / 初夏のトマトコンソメスープ / メランジェサラダ / ミックススプラウト / スイートコーン / 紫キャベツのマリネ / 6 種野菜のネバネバサラダ / 明太子と高菜のポテトサラダ / 鴨のサラダ仕立て 橙と玉葱のドレッシング / 九州産小松菜と烏賊のヤムウンセン / スイーツ各種 など約 30 種類

【ドリンクメニュー例】
コーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイスティ / ウーロン茶 / オレンジジュース / カルピス / メロンソーダ / 白ぶどうジュース / 山ぶどうジュース / アップルジュース / レモンジュース ほか

※上記メニューは食材の入荷状況や季節で変更となる場合がございます。

オリエンタルホテル福岡 博多ステーション「LINK SQUARE LUNCH BUFFET」

- 日 程：2025 年 5 月 1 日（木）より新メニューをご提供
- 時 間：11:30～15:00　*オーダーストップ 14:30　*時間制限なし
- 場 所：B2F / Restaurant LINK SQUARE（リンクスクエア）
- 料 金：大人 2,800 円（税込）/ 4 歳～小学生 1,800 円（税込）　※3 歳以下は無料

ご予約・お問い合わせ　：レストラン予約課（10:00-19:00）　TEL 092-461-2101

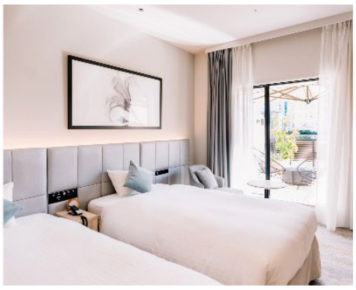
オリエンタルホテルズ＆リゾーツ施設横断
「初夏を先どり！イタリアン＆メロンの楽園フェア」同時開催中

2025 年 4 月 7 日（月）から 6 月 27 日（金）まで、旬のフレッシュメロンを使ったイタリアンとスイーツがラインナップするレストランフェアを開催中。リンクスクエアでは下記のメニューがお楽しみいただけます。

[セーボリー] 生ハムメロン / ポルケッタ
[デザート] ココナッツとメロンのパンナコッタ
メロンショートケーキ / メロンパンのマリトッツォ
赤肉・青肉のメロン 2 種の食べ比べ

■ オリエンタルホテル福岡 博多ステーション

JR 博多駅筑紫口から徒歩 1 分、福岡空港から地下鉄で 5 分、さらに地下鉄博多駅に直結。ナチュラルな素材感がアクセントとなる客室や宿泊ゲスト専用のエグゼクティブガーデンやジムなどを完備し、都会にいることをしばし忘れさせ、旅の活力を生み出します。



■ Restaurant LINK SQUARE

濃厚チーズソースで楽しむ「クロッフル ベネディクト」や、シェフが目の前で仕上げる「肉厚ビーフバーガー」、オレンジを丸ごと搾って作るフレッシュオレンジジュースをはじめ、地元食材を使った博多のご当地グルメなど、心躍る朝食が楽しめます。

■ オリエンタルホテルズ＆リゾーツとは

オリエンタルホテルズ＆リゾーツは、株式会社ホテルマネージメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 16 ホテ

ル（総客室数 4,169 室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：https://www.oriental-hotels.com
-Facebook：https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069
-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts
-YouTube：https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts
-X：https://twitter.com/Oriental_HR
-CLUB ORIENTAL: https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/

■株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 24 ホテル（総客室数 7,671 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,370 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2025 年 4 月現在）
https://www.oriental-hotels.com/hotellist/

【報道関係者からの問い合わせ先】

オリエンタルホテル福岡 博多ステーション
担当：和田、居石
E-mail：mailto:yoshitomo.wada@oriental-hotels.com　TEL：092-461-2093（直）

株式会社ホテルマネージメントジャパン
担当：営業企画　菊地、舟木、池上
E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp　TEL：03-6422-0510（代表）（平日 10:00～17:00）