



報道関係各位

2025 年 5 月 30 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
牛肉 100%ハンバーグ煮込みととろけるチーズのポットパイなど
2025 年 7 月 1 日（火）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 7 月 1 日（火）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」、自家製の手ごねハンバーグをデミグラスソースで煮込み、とろけるチーズを加えてポットパイにした「牛肉 100%ハンバーグの煮込みととろけるチーズのポットパイ」、夏に水揚げされ「夏メカ」として親しまれるあっさりとした味わいのメカジキをムニエルにし、レモンの爽やかな風味を加えたバターソースで仕上げた「メカジキのソテー レモン香るバターソース」、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buffeコーナーには、旬の食材を使用した「海老と青パパイヤのソムナム風」をはじめ、「焼きナスのマリネ 生ハム添え」や「冷製豆乳コーンスープ」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。



メカジキのソテー レモン香るバターソース



九州産A4黒毛和牛ロースの岩塩炙り



牛肉100%ハンバーグの煮込みと
とろけるチーズのポットパイ

【メインメニュー / 定期的に変更となります】

- ① メカジキのソテー レモン香るバターソース
- 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 牛肉 100%ハンバーグの煮込みととろけるチーズのポットパイ

【buffeコーナーメニュー例】

焼きナスのマリネ 生ハム添え / 海老と青パパイヤのソムナム風 / ミモザ風棒棒鶏 / 枝豆とポテトサラダ / イカとブロッコリーの梅風味 / スパイシージャーマンポテト / チキンのカチャトーラ風 / ス克蘭ブルエッグ / 冷製豆乳コーンスープ / 温野菜 / レンコンチップ / ミックスブラウト / スイートコーン / きゅうりロンデル / メランジェサラダ / 本日のデザート ほか

【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ズ&リゾート施設横断「魅惑のカレーと恋するマンゴーフェア」同時開催

2025年6月28日から8月29日まで、暑い夏に食べたいカレーとトロピカルなマンゴードザートがラインアップするレストランフェアを開催中。夏の暑さ吹き飛ばす“カレー”と濃厚な甘さの“マンゴー”。今回のフェアではバラエティ豊かなカレーと心躍るマンゴードザートの数々で、夏のグルメをお楽しみいただけます。※リンクスクエアでは下記メニューをご提供いたします。



[セーボリー] 神戸ハイカレー / ラムとひよこ豆のキーマカレー / 茄子とポテトのカレー
タンドリーフィッシュ / 和牛牛すじカレー / カレーうどん

[デザート] リッチマンゴープリン / マンゴースムージー / マンゴーケーキ マンゴーソース添え

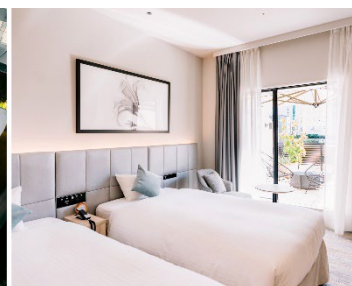
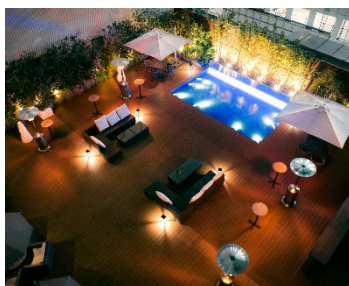
オリエンタルホテル福岡 博多ステーション「LINK SQUARE LUNCH BUFFET」

- 日 程：2025年7月1日（火）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、都会に在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&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネ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ジメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネ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 3,450 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 5 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ジメントジャパン

担当：営業企画 舟木、菊地、池上

E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp TEL：03-6422-0510（代表）（平日 10:00～17:00）