



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2011年12月14日

ホテル日航東京 「PRAY for Smile(プレイフォースマイル)」をコンセプトに

お台場 クリスマス リゾート

「Odaiba Christmas Resort」クリスマスプラン

12月25日(日)まで

<http://www.hnt.co.jp/rest/planlist.html#fragment-7>

- ホテル内全レストラン&バーにおいてクリスマススペシャルメニューをご提供
- 空・海・陸のお台場スペシャルデートプランも展開
- ホテルショップでは、大切な人との絆を結ぶ贅沢なクリスマスケーキとクリスマスブレッドを販売

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年12月25日(日)までの期間中、全館のレストランやバー、ルームサービス、ホテルショップにおいて、クリスマス限定メニューを展開いたします。ホテル日航東京が、今年掲げるテーマは「Odaiba Christmas Resort(お台場 クリスマス リゾート)」。いつもより華やかにデコレーションされ、クリスマスモードに包まれたお台場の過ごし方をご提案いたします。



■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 塚田 忠保

所在地 :〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数 :452室 (全室バルコニーつき)

アクセス :東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩10分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行。(所要時間5分~10分)



ホテル日航東京 Restaurant Christmas Special Menu “世界各地から日本への想いを馳せるクリスマス Cruising”

ご家族やカップルでお愉しみいただけるクリスマス限定メニューを館内のレストラン&バーでご用意。
クリスマスの華やかなムードを一層盛り上げます。

■地中海料理「オーシャン ダイニング」

地中海を航海する客船をイメージした店内から東京湾を一望できるホテルの特等席です。シェフがこだわり抜いたイタリア各地のクリスマスメニューをお愉しみください。

期間：12月25日(日)まで

時間：ランチ 11:30～14:30/ デイナー 17:30～22:00(土日祝 17:00～)

料金：ランチbuffet 平日 3,360円/土日祝 4,200円 ※料金は、消費税込・サービス料別。

クリスマスファミリーランチbuffet 12,600円(ローストチキン+羽付)

クリスマスファミリーディナー 15,750円(ローストチキン+羽付)

アーリークリスマスディナーコース 8,925円

イタリアンクルーズディナーコース 13,650円 ※22日(木)～25日(日) 17:00～限定

<メニュー例：イタリアンクルーズディナーコース メニュー>

- ・アペリティーボ ムール貝のアロマティコ プロシュート添え
- ・アンティパスト 海の幸のマリナート シチリアからの贈り物
- ・プリモピアット① ボッタルガのスパゲッティ サルディーニャ風
- ・プリモピアット② 仔ウサギとボルチーニ茸のラグー ガルガネッリパスタ
- ・ペシエ 活伊勢海老のローストギョウタソース
- ・グラニータ ブラッドオレンジのグラニータ
- ・カルネ 和牛ロース肉のビステッカ 彩り野菜添えトリュフソース
- ・ドルチェ ミラノ名物 パネトーネ



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_707.html

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_708.html

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_718.html

ご予約・お問合せ：3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」 Tel:03-5500-5642

■コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

フランスを代表する食材 ストラスブール産フォアグラ、ブルターニュ産オマール海老などのフランス各地の高級食材や、本場フランス流ならではのスペシャリテ。buffet ウェリントン ペリゴール風やフランスを代表するデザート クグロフなど食材や郷土性を通し、香りと共に見た目も愉しめるクリスマスメニューをご堪能いただけます。窓からご覧いただける絶景の夜景と共にお愉しみください。

期間：12月1日(木)～25日(日)

時間：ランチ 11:30～14:30/ デイナー 17:30～21:30(土日祝 17:00～)

料金：テラス オン・ザ・ベイ ノエル ランチ 5,250円 ※料金は、消費税込・サービス料別。

テラス オン・ザ・ベイ ノエル デイナー 18,900円(22日(木)・25日(日)のみ)

21,000円(23日(金・祝)、24日(土)のみ)

<テラス オン・ザ・ベイ ノエル デイナー(21,000円) メニュー>

- ・Amuse シェフ真仁田からのクリスマスプレゼント!
- ・Entrée ストラスブール産フォアグラのテリーヌ コンフィチュールを添えて/Alsace
- ・Soupe 帆立貝とアマダイのマルセイユ風/Provence
- ・Poisson 世界最高峰 ブルターニュ産オマール海老のポワレ
爽やかなシードルと共に/Bretagne・Normandie
- ・Viande 特選和牛のウェリントン ペリゴール風/Aquitaine
- ・Dessart ムースショコラ オレンジの香り グラスショコラにもみの木の
チュイルを添えて/Alsace



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_705.html

ご予約・お問合せ先：3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」Tel:03-5500-5698

■日本料理「さくら」

雪だるまやそりなどの、クリスマスイメージした器を各料理に使用し、日本のクリスマスを「和」で表現いたします。クリスマスの器に彩られた日本料理を、ストーリー仕立てにお楽しみいただき、大切な人と会話のはずむ、遊び心いっぱいの素敵なひとときをお過ごしください。

期間：12月23日(金・祝)～25日(日)

時間：ディナー 17:00～21:30

料金：クリスマス会席 10,500円 ※料金は、消費税込・サービス料別。

＜クリスマス会席メニュー＞

- ・[先付] 長芹 エノキ茸ひたし 白雪玉 すだち
- ・[前菜] 黒豆松葉 合鴨土佐煮 小鯛笹漬寿し
- ・[御椀] 帆立しんじょ
- ・[御造り] 寒鰯 本鮪 真鯛
- ・[焚合せ] 南瓜 海老芋鶏そぼろ 振り隠元 メカジキオランダ煮
- ・[焼物] 伊勢海老ホワイト田楽焼 雪輪蓮根
- ・[食事] 揚げ舞茸ご飯
- ・[デザート] 冷やし善哉



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_704.html

ご予約・お問合せ：3F 日本料理「さくら」 Tel:03-5500-5714

■鉄板焼「銀杏」

「美味しい・愉しい」をコンセプトに、高級食材をクリスマススタイルにアレンジしたメニューをご提供いたします。フォアグラやトリュフなどフランスのクリスマスには外せない食材からスタートし、銀杏自慢の日本のブランド牛、デザートはガトーショコラとフリュイ ルージュ。シェフのパフォーマンスで特別なクリスマスをお楽しみいただけます。

期間：12月25日(日)まで

時間：ランチ 11:30～14:30/ ディナー 17:30～21:30(土日祝 17:00～)

料金：クリスマスランチ 8,400円 ※料金は、消費税込・サービス料別。

クリスマスディナー 18,900円

＜テッパン ノエル ディナー メニュー＞

- ・冷製前菜 フランス前菜3種
(真鯛のクリュ 燻製ヴィネグレット/プティグリと茸のブルエルブ/シェーブルのミエル風味)
- ・温製前菜 仏産フォアグラのポワレ クレームピスタチオ
- ・魚料理 厳選鮮魚 トリュフマッシュ添え
活伊勢海老 焼 海老のジユプロヴァンスの香り(+3,150円)
活鮑 サルシフィーセックを添えて(+3,150円)
- ・野菜 旬の焼野菜
- ・メイン 黒毛和牛フィレ または 黒毛和牛サーロイン
- ・食事 ガーリックライス
- ・デザート ガトーショコラとフリュイ ルージュ/ コーヒーまたは紅茶



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_717.html

ご予約・お問合せ：3F 鉄板焼「銀杏」 Tel:03-5500-5715

■中国料理「唐宮」

「聖なる中国探訪キューイジーンズ」をテーマに、乾杯のシャンパンの後に温かい紹興酒をご提供、ワゴンサービスで目の前で調理する北京ダックや、唐宮オリジナルのふかひれステーキなどの美食をクリスマス期間限定にてお召し上がりいただけます。

期間：12月17日(土)～25日(日)

時間：ディナー 17:30～21:30(土日祝 17:00～)

料金：二人世界餐 10,500円 ※料金は、消費税込・サービス料別。

<二人世界餐 メニュー>

- ・唐宮華拵盤 広東式焼き物入り前菜
- ・香煎紅焼翅 ふかひれステーキ
- ・金陵片皮鴨 北京ダック
- ・上海皇小龍鮑 上海蟹味噌入り小龍鮑
- ・夏威夷果牛丁 牛フィレ肉とマカダミアナッツの辛味炒め
- ・清蒸海皇鮮 旬の魚の蒸し物香港フィッシュソースで
- ・濃湯白鶏麵 地鶏の煮込みそば
- ・美味鉗点心 特製デザートプレート



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_713.html

ご予約・お問合せ：2F 中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709

■グリル&ワイン「タロンガ」

オーストラリア旅行をテーマに、前菜からメインディッシュまで、オーストラリアの食材をふんだんに使用したメニューをご用意いたしております。ランチでは、クリスマスの代名詞であるチキンをメインディッシュに、ディナーでは、西オーストラリアを代表するオーストラリアンビーフをバーベキュースタイルで焼き上げ、シェフによる豪快なカッティングサービスをご提供いたします。

期間：12月1日(木)～25日(日)

時間：ランチ 11:30～14:30/ ディナー 17:30～22:00(祝日・土日 17:00～)

料金：クリスマスファミリーランチ 6,300円 ※料金は、消費税込・サービス料込。

クリスマスファミリーディナー 13,500円 23日(金・祝)、24日(土)を除く

二人の絆を結ぶクリスマスディナー 12,600円 ※料金は、消費税込・サービス料別。
23日(金・祝)、24日(土)のみ

<クリスマスファミリーディナー メニュー>

- ・アミューズ グリル野菜
- ・海の幸マリネ
- ・地鶏とポロ葱のクリームポトフ
- ・オマール海老と鮮魚のスチーム
- ・ドライエイジリブアイ(450g)のグリル
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・カンパーニュ
- ・コーヒー



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_716.html

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_715.html

ご予約・お問合せ：2F グリル&ワイン「タロンガ」 Tel:03-5500-5643

■ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

東京タワーとレインボーブリッジなど絶景がご覧いただけるラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」では、“世界のクリスマススイーツ”をテーマにしたアフタヌーンティーをご用意いたしております。クリスマス期間だけに特別に用意されたアフタヌーンティーをお好みの紅茶やシャンパンと一緒に思う存分ご堪能いただけます。

期間：12月25日(日)まで

時間：12:00~17:00

料金：紅茶または、ハーブティーまたは、コーヒー付 2,625円

グラスシャンパンまたは、シャンパンカクテル付 3,675円

※料金は、消費税込・サービス料別。

<クリスマスアフタヌーンティーメニュー>

- ・プティブッシュドノエル(フランス)
- ・レープクーヘン(ドイツ)
- ・ミエルアプリコ
- ・バナラキップフェル(オーストラリア)
- ・シャンパンゼリー
- ・シュトーレン(ドイツ)
- ・フランボワーズコンフィチュール
- ・ホウレン草とベーコンのキッシュ(フランス)
- ・苺のショートケーキ(日本)
- ・ターキーのオープンサンド(欧米)
- ・クリスマスプディング(イギリス)
- ・クリスマスティー



URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_433.html

ご予約・お問合せ：2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」 Tel.03-5500-5703

■ルームサービス

テーマは“二人だけの東京ナイトクルーズ”。この場所、この部屋だから叶えられる聖なる夜。Web サイトよりダウンロード出来る「お台場イルミネーションガイド」を片手にロマンティックなイルミネーションと共にお台場散策を愉しんだ後、お部屋からの極上の夜景と共に、東京の名所を料理に見立てた特別なクリスマスディナーをお召し上がりいただきます。

期間：12月25日(日)まで

時間：17:00~22:00

料金：ブリリアントクリスマス 大人1名様 10,500円(22日~25日)

アーリークリスマス 大人1名様 4,200円(1日~22日)

クリスマスキッズプレート お子様1名様 2,625円(1日~25日)

※料金は、消費税込・サービス料別。

<ブリリアントクリスマスメニュー>

- ・冷前菜 真鯛のマリネ 窓辺から見える海のイルミネーション
- ・スープ フォアグラ入りラビオリを浮かべた特製コンソメスープ
- ・魚料理 オマール海老のポワレ 赤と緑のクリスマスカラーソース
- ・肉料理 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 彩り野菜を添えて
- ・デザート 苺のミルフィーユ クリスマスツリー仕立て
- ・コーヒー



URL：<http://www.hnt.co.jp/stay/service.html>

ご予約・お問合せ先：ホテル日航東京 ルームサービス TEL：03-5500-5500(代表)

ホテル日航東京 Restaurant Christmas Special Menu

“空・海・陸のお台場スペシャルデートプラン”

ご夫婦やカップルでお楽しみいただけるクリスマス限定メニューと共に、東京の夜景を存分にお楽しみいただける空(ヘリクルーズ)、海(クルーズ)、陸(リムジン)のデートプランです。

■東京を空中散歩！「Xmas ヘリクルージング付ディナー」概要

期 間： 12月22日(水)～12月25日(日)
時 間： ディナー 17:30～21:30(祝日・土日 17:00～)
一部店舗は 22:00 まで

対象レストラン： 3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」(Tel:03-5500-5642)
3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」(Tel:03-5500-5698)
3F 日本料理「さくら」(Tel:03-5500-5714)
3F 鉄板焼「銀杏」(Tel:03-5500-5715)
2F 中国料理「唐宮」(Tel:03-5500-5709)
2F グリル&ワイン「タロンガ」(Tel:03-5500-5643)
ルームサービス (Tel:03-5500-5500 代表)

料 金： お二人様 50,000 円～86,000 円 ※店舗によって異なります。

内 容： ヘリクルーズ(乗降含め約 15 分程度、浦安ヘリポート発着～銀座付近で U ターン)とホテルのディナー。

URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_692.html



■東京湾を船旅！「Xmas ナイトクルーズ付ディナー」概要

期 間： 12月1日(木)～12月18日(日)
12月23日(金・祝)～12月25日(日)
時 間： 17:30～21:30(土日祝は 17:00～)一部店舗は 22:00 まで

対象レストラン： 3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」(Tel:03-5500-5642)
3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」(Tel:03-5500-5698)
3F 日本料理「さくら」(Tel:03-5500-5714)
3F 鉄板焼「銀杏」(Tel:03-5500-5715)
2F 中国料理「唐宮」(Tel:03-5500-5709)
2F グリル&ワイン「タロンガ」(Tel:03-5500-5643)
ルームサービス (Tel:03-5500-5500 代表)

料 金： お一人様 6,500 円～24,000 円 ※店舗によって異なります。

内 容： 東京湾クルーズ(お台場海浜公園発～レインボーブリッジ～晴海～東京湾～お台場海浜公園着)とホテルのディナー。

URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_702.html



■東京を巡る旅！「ファントム都内周遊付ディナー」概要

期 間： 12月1日(木)～12月22日(木)
時 間： ディナー 17:30～21:30(土日祝 17:00～)
一部店舗は 22:00 まで

対象レストラン： 3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」(Tel:03-5500-5642)
3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」(Tel:03-5500-5698)
3F 日本料理「さくら」(Tel:03-5500-5714)
3F 鉄板焼「銀杏」(Tel:03-5500-5715)
2F 中国料理「唐宮」(Tel:03-5500-5709)
2F グリル&ワイン「タロンガ」(Tel:03-5500-5643)
ルームサービス (Tel:03-5500-5500 代表)

料 金： お二人様 30,000 円～43,000 円 ※店舗によって異なります

内 容： 最寄(新橋・銀座等)の主要駅までの迎車後、ファントム貸し切りお台場周辺を約1時間ドライブした後、ホテルのディナー。

URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_719.html



ご予約・お問合せ先： 上記各レストランへお願いいたします。

ホテルショップ「プレミアムパレット」

クリスマス限定ケーキ&ブレッドの販売

クリスマスケーキ オンライン予約 12月18日(日)まで

恋人や家族など、大切な人と笑顔で過ごすシーンをイメージしてご用意したクリスマスケーキ。契約農園のカカオ豆のみを使用した「VALRHONA」のチョコレートをふんだんに盛り込んだ「ブッシュ・ド・ノエル」や「ダニエルクーヘン」などの新商品も揃い、見た目にも美しいホテルメイドの上質なスイーツをお楽しみいただけます。



ダニエルクーヘン

VALRHONA のチョコレートやココア、6種のスパイスを使用したパン生地に、ウイスキー漬けクランベリーとフランス産クルミを練り込みました。
価格:2,000円



シュトーレン

ナッツとドライフルーツが詰まった、伝統的なドイツの発酵菓子パン。本国ではクリスマスの4週間前から少しずつ食べる習慣があります。
価格:1,500円



リース

卵、バター、はちみつを使った生地チョコレートとオレンジピールを練り込み。香り高く仕上げた一品。アーモンドをトッピングしたリース型です。
価格:800円



ブッシュ・ド・ノエル

VALRHONA のチョコレートの風味を存分に楽しめる、大人のブッシュ・ド・ノエルです。オレンジムズ酸味が効き、シャンパンとの相性も抜群です。
価格:3,800円(13cm×9cm)



ガトーフレーズ

大粒のイチゴに甘さひかえめの生クリームをふんだんに使用したケーキ。しっとり口どけの良いスポンジが人気の秘密です。
価格:3,800円(12cm)
:4,500円(15cm)予約のみ



モンブラン

チョコレートのスポンジケーキ、クリームブリュレ、カリカリのクレープ生地に、フランス産の栗のクリームを合わせ、様々な食感が愉しめるモンブランです。
価格:3,800円(15cm)

URL : <http://www.hnt.co.jp/common/2011cake.html>

お申込方法:上記 URL より、インターネットオンラインフォームにてご注文、または FAX ご注文用紙(PDF)をプリントアウトの上 Fax にてご注文ください。

予約期間:~2011年12月18日(日)

お引渡し:12月20日(火)~12月25日(日)10:00~20:00にて、2F ホテルショップ「プレミアムパレット」でお受け取りください。※配送は承っておりません。

ご予約・お問合せ: 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel.03-5500-5597 (10:00~20:00)