

2011 年 8 月 12 日

ホテル日航東京 鹿児島県の食や文化を満喫できるフェア

「^{うんめ}美味^たもの食^もって鹿児島」開催

2011 年 9 月 1 日(木)～9 月 30 日(金)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_640.html

- 鹿児島県認定のブランド食材や奨励食材を使用したお食事のご提供
- 焼酎利き酒セミナー実施
- 伝統工芸品の展示とオリジナルショップオープン

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9月1日(木)から9月30日(金)の期間中、鹿児島県の食や文化を存分にお愉しみいただける「美味(うんめ)もの食(た)もって鹿児島」フェアを開催いたします。

「美味(うんめ)もの食(た)もって鹿児島」フェアは、ホテル日航東京内のレストラン、バーやホテルショップにおいて、鹿児島県認定のブランド食材や奨励食材を使った料理、飲み物、スイーツを展開するほか、展示エリアにおいて、鹿児島伝統工芸品の展示やオリジナルショップを出展いたします。さらには、鹿児島醸造メーカー焼酎アドバイザーによる焼酎利き酒セミナーも開催いたします。

ホテル日航東京は、鹿児島県の食材や物産を、「美味(うんめ)もの食(た)もって鹿児島」フェアでコラボレーションすることにより、より魅力的なメニューをお客様へご提供いたします。

<「美味(うんめ)もの食(た)もって鹿児島」フェア概要>

日程：2011年9月1日(木)～9月30日(金)

■ランチ&ディナー

鹿児島県認定のブランド食材や奨励食材をメインに使ったコースやアラカルト、ドリンクをご用意。

場所：3F コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」 2F 中国料理「唐宮」
3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」 2F グリル&ワイン「タロンガ」
3F 鉄板焼「銀杏」

ご予約・お問合せ先：レストラン総合案内 Tel：03-5500-5505(9:00～21:00)



鹿児島食材



ゴーヤの海老すり身詰めソテー
黒豆ソース(唐宮)



かごしま黒豚ロースのグリル
茸のソテーと共に(タロンガ)

■スイーツ&パン

鹿児島県が認定するブランド食材及び奨励食材を使ったアフタヌーンティーメニューをご用意。

場所：2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

2F ホテルショップ「プレミアムパレット」(テイクアウトのみ)

ご予約・お問合せ先：レストラン総合案内 Tel：03-5500-5505 (9:00～21:00)



紫芋のタルト、たんかんの
シャンパンゼリー など



知覧茶プリン
さつま芋のスイートポテト



知覧茶スティック、さつま芋の
パタートゥ、スイートシナモン

■カクテル

すもものカクテルやたんかんと焼酎のカクテル、白胡麻と黒糖焼酎のカクテルなど鹿児島県食材を使ったカクテルメニューをご用意。

場所：2F メインバー「キャプテンズバー」 / 2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

ご予約・お問合せ先：レストラン総合案内 Tel：03-5500-5505 (9:00～21:00)

■展示、オリジナルショップ

鹿児島県伝統工芸品の展示、販売。

主な工芸品：薩摩切子 / 薩摩黒じよか / 錫製品 など

場所：3F コリドールギャラリー / 3F 日本料理「さくら」

ご予約・お問合せ先：日本料理「さくら」 Tel.03-5500-5714

■焼酎啗き酒セミナー

9月10日(土)11:30から30名様限定で焼酎をテーマに鹿児島醸造メーカー焼酎アドバイザーによる焼酎啗き酒セミナーを開催。鹿児島県の食文化と焼酎の関わりから、焼酎の酒器にたずさわる説明、各メーカーの焼酎飲み比べのほか、ホテル日航東京日本料理長、中国料理長、洋食料理長による焼酎と料理のマリアージュも実施。

場所：3F 日本料理「さくら」内宴会場 潮風

時間：11:30～14:00

人数：限定30名様

価格：3,675円

※表示料金は消費税込み、サービス料別。

ご予約・お問合せ先：日本料理「さくら」 Tel.03-5500-5714

■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)。

