



2012年3月15日

ホテル日航東京 お台場の桜、開花宣言！ 春を彩る さくらフェア 開催

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、お台場の桜開花宣言に伴い、レストラン・バー、ホテルショップ、スパにおいて、桜にちなんだ限定メニューを展開し、ホテル全体でさくらフェアを開催いたします。

お台場は、ホテル 1F エントランスに面するお台場海浜公園の桜並木や、潮風公園の公園南中央口から噴水広場までの、一直線に見えるワシントンヤシと桜の並木道など、お花見の隠れスポットが多々あります。中でも、台場公園の桜は、今から半世紀以上も前に植えられたもので、台場築造 100 周年に静岡県韮山(にらやま)町の中学生や、東京都福生(ふっさし)市の小学生が植樹しました。桜の品種はさまざまで、早咲きの河津桜にはじまり、白い花が美しいオオシマザクラ、ソメイヨシノ、そして八重のサトザクラと4月下旬頃まで桜散策が楽しめます。

■お台場海浜公園付近までお届け！「花見弁当」

今年は、日本料理「さくら」と中国料理「唐宮」の二つのレストランがコラボレートした「花見弁当」が初登場。準備要らずで、お花見ができます。また、お台場海浜公園付近へ「花見弁当」のお届けをご希望であれば、当日のご連絡先を頂き、ホテルスタッフが「花見弁当」をお届けすることも可能です。桜と共に、出来たての「花見弁当」をお楽しみください。

実施期間:2012年4月15日まで(受け渡し時間:11:00~15:00)

価格:7,000円 ※消費税込。

<花見弁当 内容> 2~3名様分

・一の重

春鱒桜葉包み焼、帆立照り焼き、合鴨ロース、海老のあられ揚げ、白身三色揚げ、花見松葉(二色団子)、こんがり焼けた北京ダック、釜焼き又焼、ピリ辛自家製中国ソーセージ、若鶏のクリスピー揚げ、カレー風味の春巻き

・二の重

季節の御飯

URL:http://www.hnt.co.jp/rest/plan_539.html

ご予約・お問合せ: 3F 日本料理「さくら」 Tel.03-5500-5714 (ご予約は、2日前まで)



■お花見クルーズプラン(各店舗ランチメニュー+水上バス)

レストランのお花見限定ランチとお花見クルーズ乗船引換券が付いたプランです。レストランでお花見限定のランチを食べた後、日の出棧橋から出発する水上バス(日の出棧橋から浅草・吾妻橋まで約60分)に乗って「墨堤千本桜」のお花見ができます。水上からいつもとひと味違う花見をお楽しみいただけます。

実施期間:3月23日(金)~4月15日(日)

価格:3,400円~6,000円(金額は店舗により異なります。) ※消費税・サービス料込。

※日の出棧橋までの交通費は、お客様のご負担となります。日の出発(隅田川ライン)の出向時間 9:45~16:30 発まで

開催レストラン:全7店舗

日本料理「さくら」

コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

鉄板焼「銀杏」

地中海料理「オーシャン ダイニング」

中国料理「唐宮」

グリル&ワイン「タロンガ」

ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

URL:http://www.hnt.co.jp/rest/plan_781.html



■レストラン・バー“春を彩る「さくらフェア」”

期間:3月1日(木)~4月15日(日)

■日本料理「さくら」

桜鯛、桜海老など桜にちなんだ食材と、春の食材を贅沢にお愉しみいただける昼会席をご用意いたしました。お台場の絶景と桜をお愉しみいただきながら、大切な人との素敵なひとときをお過ごしください。

時間 : 11:30~14:30

料金 : 3,625 円 ※消費税込・サービス料別。

<メニュー内容>

- ・[先付] さくら豆腐
- ・[御 椀] 白魚黄身真丈
- ・[彩りさくら膳] 桜鯛昆布ヅ、真蛸さくら煮、ぜんまい東寺巻き
天豆、生湯葉、桜海老、鱈木の芽田楽焼など
- ・[お食事] 円豆御飯、香の物、赤出汁
- ・[デザート] 冷し善哉



URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_782.html

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

■コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

桜色の鯛のソテーや、桜塩でいただく仔羊背肉のローストなど、華やかなコース料理です。テラス席からは、桜と共に、今話題のスカイツリーもご覧いただけます。

時間 : 11:30~14:30

料金 : 5,250 円 ※消費税込・サービス料別。

<コース内容>

一口のお愉しみ、桜鯛のカルパッチョ ミモザサラダ、季節野菜のスープ、鮮魚のヴァプール グリンピースのブルーテ、ロゼ色に焼き上げた仔牛フィレ肉 アミカサ茸のソースで、桜デザート



URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_783.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

■鉄板焼「銀杏」

桜を連想させる、桜鯛など旬の春野菜から自慢の日本ブランド牛まで、厳選された食材をご用意しました。素材の味を活かしながら調理する、シェフのパフォーマンスとともにお愉しみください。

時間 : 11:30~14:30

料金 : 5,250 円 ※消費税込・サービス料別。

<メニュー内容>

- ・アミューズ
- ・前菜 桜鯛のカルパッチョ 春野菜と春海老の香りをのせて
- ・魚料理 厳選鮮魚のポワレ 瞬間スモーク
- ・野菜 春生麩と旬の焼野菜
- ・メイン 和牛フィレ または 和牛サーロイン
- ・お食事 御飯、赤出汁、香の物
- ・デザート コーヒーまたは紅茶



URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_786.html

ご予約・お問合せ : 3F 鉄板焼「銀杏」 Tel:03-5500-5715

■中国料理「唐宮」

筍など旬の春野菜と海鮮をふんだんに使用した料理をご用意しました。桜や春を連想させる配色鮮やかなお料理です。デザートには、桜風味のオリジナルアイスとココナッツミルクをお愉しみください。

時間 : 11:30~14:30

料金 : 3,675 円 ※消費税込・サービス料別。

<メニュー内容>

春のオードブルサラダ仕立て、クレソンと鶏肉のスープ、特選香港飲茶二種
海鮮二種と筍の炒め、旬の野菜たっぷり上海風焼きそば、桜アイスいろいろ豆入りココナッツミルクソース

URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_785.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」

春野菜を使った前菜や、アスパラ、筍など旬の食材をグリルしてご提供いたします。新鮮な桜鯛と帆立貝又は、甘みのある春キャベツと一緒に煮込んだチキンはメインディッシュに。苺のタルトと桜のアイスのデザートは、春を感じさせる一品です。

時間 : 11:30~14:30

料金 : 2,625 円 ※消費税込・サービス料別。

<メニュー内容>

春野菜のベジタブルバー、アスパラガスの軽い燻製と筍のグリル 生ハムを添えて、
厳選野菜のクリームスープ、桜鯛と帆立貝の白ワイン蒸し 又は 春キャベツと地鶏の
ポトフ、苺のタルト 桜アイスと共に
・コーヒー または 紅茶

URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_784.html

ご予約・お問合せ : 2F グリル&ワイン「タロンガ」 Tel:03-5500-564



■ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

桜本来の味を際立たせる「さくらもち」や、桜を感じさせる11種のスイーツ、キッシュ、サンドウィッチが、三段のアフタヌーンティースタンドを華やかに彩ります。さくらの花びらが入った、さくらティーと共にお愉しみください。

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

グラスシャンパーニュ または シャンパーニュカクテル付 3,675 円

※料金、消費税込・サービス料別。

<さくらアフタヌーンティー メニュー>

桜ムース、レアチーズケーキ、桜風味のシャンパンゼリー、抹茶ロールケーキ、さくらもち、抹茶のエクレア、ビスキュイローズ、抹茶クッキー、桜海老のキッシュ、蓬パンのチキンロールサンド、桜スコーン

URL : http://www.hnt.co.jp/rest/plan_787.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



■ホテルショップ「プレミアムパレット」「さくら」ケーキ&ブレッドの販売

さくらパンナコッタ 価格:500円

可愛いさくら色の器に桜のパンナコッタを流し、桜の花びらを浮かべて春を表現いたしました。

さくらのクレームダンジュ 価格:500円

ふんわりとした桜のクレームダンジュに、相性の良いチェリーのコンフィチュールを合わせました。

さくらロール 価格:750円

しっとり焼き上げた桜風味のビスキュイに、軽いクリームと桜餡を巻き込みました。

さくらあんぱん 価格:200円

ほのかに桜香るピンク色のスイート生地で桜餡を包み、風味豊かに仕上げました。

さくらメロンパン 価格:250円

赤肉メロン果汁を練り込んだ生地を桜香るピンクのクッキー生地で包み、香りよく焼き上げました。

期間 : 3月1日(木)~4月30日(月)

時間 : 10:00~20:00

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



■ダメージを受けた冬のお肌をケア「さくらフェイシャル」

さくら酵母とシルクの美容液を使ったフェイシャルトリートメントと、さくらの美肌プレートがついたプランです。さくら酵母には、美白、抗炎症作用、保湿作用が、シルクには、美白、保湿、抗炎症作用が期待でき、春の不安定になりがちなお肌を白く美しいお肌へ導きます。フェイシャルトリートメント後は、開放感あふれるスパのラウンジで寛ぎながら、ビタミン、ヒアルロン酸が摂取できる、さくらを使用した美肌プレートをご用意しております。

期間 : 3月1日(木)~5月31日(木)

時間 : プログラム営業時間 10:00~22:00

(営業時間 7:00~22:00)

場所 : 5F SPA 然 TOKYO

料金 : 15,000円 ※消費税・サービス料込。

内容 : ①60分のフェイシャルトリートメント
②ビタミン・ヒアルロン酸を取り入れた美肌プレート
③スパ施設のご利用

URL : http://www.hnt.co.jp/spa/plan_29.html

ご予約・お問合せ: 5F「SPA 然 TOKYO」 Tel:03-5500-5520



■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 本中野 真

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、



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>