



NEWS RELEASE



2011年12月26日

## ホテル日航東京で過ごすお正月 「～PRAY for Smile～お台場スマイルフレンドパーク」

<http://www.hnt.co.jp/common/2012eve.html>

- 元日、親子三世代で愉しめるお正月イベント開催
- 各国のお正月料理にお年玉が付いた「新春を祝う“お年玉ランチ&ディナー”」発売

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塙田 忠保)は、2012年のテーマを「スマイルエンターテイメント」と掲げ、2012年1月1日(日)お正月イベント「～PRAY for Smile～お台場スマイルフレンドパーク」を開催いたします。また、2012年1月6日(金)から1月31日(火)の期間、各国のお正月料理をお愉しみいただける「新春を祝う“お年玉ランチ&ディナー”」を発売いたします。

お正月イベント「～PRAY for Smile～お台場スマイルフレンドパーク」は、お子様にはiPhoneなどのスマートフォンやiPadで操縦するヘリコプター「AR.Drone 操縦体験」、ご両親には、「パパフラ東京によるハワイアンフラダンススクレッスン」やオリンピック出場選手「大島めぐみさんによるランニングクリニック」、おじいさま・おばあさまには、真打五明樓玉の輔(ごめいろう たまのすけ)さんによる「お台場寄席」など、親子三世代で参加できるコンテンツを取り揃え、笑顔あふれるイベントとなっております。

また、「新春を祝う“お年玉ランチ&ディナー」では、フォアグラや伊勢海老を使った料理など、世界各国の祝宴を彩るおもてなし料理と、スパークリングワインボトルなど各レストランでお年玉をご用意し、新春の始まりにふさわしい、笑顔あふれる一年の幕開けをお手伝いいたします。



### ■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 塙田 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 (全室バルコニーワン)  
ア クセス : 東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



# 元日、親子三世代で愉しめるお正月イベント 「～PRAY for Smile～お台場スマイルフレンドパーク」

■ 開催日:2012年1月1日(日)

■ 各コンテンツのお愉しみ方

参加は、チケット制となっております。当日購入(1枚400円/5枚2,000円)または、宿泊及びホテル施設をご利用の場合、特典としてお渡しいたします。当日来場のお客様がご参加いただけるイベントです。

## ○AR.Drone 操縦体験

時間:10:00～17:00 / 場所:1F 中宴会場ホワイエ

iPhoneなどのスマートフォンやiPadで操縦するヘリコプター「AR.Drone 操縦体験」です。iPhoneやiPadでヘリコプターからの映像を見ることができます。前回、最も人気があったコンテンツです。

## ○お台場寄席

時間:12:45～13:15 16:15～16:45 / 場所:1F 中宴会場「オリオンA」

真打五明樓玉の輔(ごめいろう たまのすけ)さんと春風亭正太郎(しゅんぷうてい しょうたろう)さんの寄席をお愉しみいただけます。

## ○書初めパフォーマンス

時間:11:30～12:00 15:00～15:30 / 場所:1F 中宴会場ホワイエ

書道家 永田紗戀(されん)さんによる、女性らしい書初めパフォーマンスと、お客様にも作成いただけるミニカルチャーレッスンを開催いたします。

## ○大島めぐみランニングクリニック

時間:13:00～13:45 15:00～15:45 / 場所:1F 中宴会場特設ステージ

オリンピックや世界陸上などで活躍する日本女子陸上競技選手プロ長距離ランナーの視点からフォームチェックやバランスボールを使ったストレッチ方法など大島めぐみさんより直接指導を受けることができます。

## ○MANOI ロボットダンスショー

時間:11:00～11:30 14:30～15:00 / 場所:1F 中宴会場特設ステージ

MANOI ロボットがドラマ「マルモのおきて」エンディング主題歌「マル・マル・モリ・モリ!」にあわせて踊ります。

## ○ハワイアンフラダンスプレッスン

時間:13:15～13:45 / 場所:1F 中宴会場特設ステージ

フラダンス&タヒチアンダンススクール パパフラ東京によるハワイアンフラプレッスンを開催いたします。

## ○オービットボール体験(対象年齢3歳～、体重～60kgまで)

時間:10:00～17:00 / 場所:1F 中宴会場「アポロンA」

オービットボールの中に乗り込み、コースを走りながら新次元の感覚をお愉しみいただけます。

## ○飴細工職人パフォーマンス

時間:10:00～12:00 14:30～16:30 / 場所:1F 中宴会場ホワイエ

今年の干支や人気キャラクターなどを飴細工でお作りします。



## ○お餅つきパフォーマンス

時間:12:00～12:30 15:30～16:00 / 場所:1F 中宴会場特設ステージ

各回 約150名分のお餅をご用意しております。

## ○リフレクソロジー

時間:10:00～17:00 / 場所:1F 小宴会場「桃」「董」「藤」「蘭」

SPA然 TOKYO のトリートメントセラピストが年末の疲れを癒します。

## ○その他

オーディオルーム、ロードトレイン、キッズエリア、ポップコーン、カラオケや卓球ルームなどもご用意しております。

ホテル日航東京 お正月レストランメニュー  
「新春を祝う“お年玉ランチ&ディナー」  
2012年1月6日(金)～1月31日(火)  
ランチ 11:30～14:30/ ディナー 17:30～21:30

■地中海料理「オーシャン ダイニング」

イタリアのお正月は、豚足に肉を詰めるザンポーネや、豚肉の腸詰めを乾燥させたコンテキーノと共に、発泡ワインのスプマンテを何度も乾杯する習慣があり、それを再現したメニューとなっております。ランチではグラススプマンテ1杯、ディナーではスプマンテボトルのお年玉が付きます。

料金：ランチ 平日 3,990円/ 土日祝 4,620円

ディナー 6,825円(2名様より承ります)

※上記料金は、消費税込み・サービス料別

<メニュー例：ディナー メニュー>

オードブルデッキ(お好きなお料理をお好きなだけ)

イタリア人シェフ直伝のパスタ

サルシッチャとレンズ豆野菜のラグー オーシャン ダイニングスタイル

オマール海老のロースト または 和牛のビステッカ

ドルチェ



URL : [http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_726.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_726.html)

ご予約・お問合せ先 : 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(ボルドー地区)では、新年やお祝い事には欠かせないフォアグラをテリーヌにし、年明けスタートの一品目(前菜)としてご提供。デザートは、伝統的なパイ菓子のガレット・デ・ロワをご用意し、中からフェーブ(小さな陶製の人形)を見つけられたお客様には、次回お使いいただけるランチのご優待券のお年玉が付きます。

料金 : ランチ 5,250円

ディナー 10,500円

※上記料金は、消費税込み・サービス料別

<メニュー例：ディナー メニュー>

アミューズ

小さなフォアグラのテリーヌ イチゴのコンフィチュールを添えて

甲殻類のビスク

鮟鱇のソテー クリーミーなレモンのソース

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフの香るマデラソースで

テラス オン・ザ・ベイ特製デザート

ガレット・デ・ロワ



URL : [http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_724.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_724.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」

縁起が良いとされる、いくら、本鮓や真鯛などを使った日本料理「さくら」オリジナルの調理法で新春のお祝いにふさわしいおもてなしメニューをご用意しました。日本の伝統的な「振る舞い酒」のお年玉付きます。

料金：ランチ 5,250円

ディナー 10,500円

※上記料金は、消費税込み・サービス料別

### <メニュー例：ディナー メニュー>

- ・先付 自家製とうふ いくらとキャビアを添えて
- ・祝前菜 針魚海老手綱黄身ずし/ 新天豆塩蒸し/ 福寿草麹/ 円豆白掛け 黒豆/ 鶏鉄扇/ 数の子味噌漬け
- ・御椀 白魚真丈 芽蕪しめじ
- ・御造り 本鮓/ 真鯛
- ・合肴 汲み上げ湯葉の揚出し
- ・強肴 寒鯛照焼
- ・酢物 菊花/ 鮭/ 龍皮巻/ 紅白海草麺/ 黄身酢
- ・土鍋飯 白飯（ひとめぼれ）
- ・水菓子 冷し善哉（白玉 紅白）



URL : [http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_723.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_723.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」

お正月や、お祝い事の席に用いられる伊勢海老や和牛などの食材を贅沢に使い、食材の味を活かした豪華な鉄板料理をご用意しました。お年玉の由来にもなっている、縁起の良い丸餅に見立てた飴玉（キャンディー）のお年玉付きます。

料金：ランチ 7,350円

ディナー 14,700円

※上記料金は、全て消費税・サービス料別

### <メニュー例：ディナー メニュー>

#### ・アミューズ

- ・前菜 伊勢海老とアルジャジーノのサラダ仕立て 美食家風
- ・スープ ブラックタピオカと金箔入りコンソメスープ
- ・魚料理 活オマール海老（半身）と鮮魚の盛り合わせ
- ・野菜 旬の焼野菜
- ・メイン 和牛フィレ または 和牛サーロイン

※プラス 3,150円で特選和牛フィレ(A5)

又は、特選和牛サーロイン(A5)へ変更可能

- ・食事 ガーリックライス/ 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\\_725.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_725.html)

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

## ■中国料理「唐宮」

商売繁盛や家内安全、無病息災などをもたらすとされる赤い色や、不老や元気を表す緑の色をモチーフにした料理をご用意し、一年の幸運を祈ります。ワゴンの上に並んでいる蒸籠の中から、おひとつ選んで空けていただくと飲茶や次回お使いいただけるランチのご優待券など、お年玉が入っております。

料金：ランチ 5,250円 ※料金は、消費税込み・サービス料別

＜メニュー例＞

- ・前菜 山海の幸を盛り込んだ前菜盛合せ
- ・蟹の卵入り ふかひれスープ
- ・北京ダック
- ・豚スペアリブの梅肉ソース
- ・プリプリ海老と中国餅の炒め
- ・緑黄色野菜のガーリック炒め
- ・焦がし醤油焼きそば 香港風
- ・メロン入りココナッツミルク



URL : [http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_722.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_722.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」

オーストラリアでは、新年のお祝いにタスマニアサーモンを食べる習慣があることから、ランチではメインディッシュに、ディナーでは冷製カルパッチョにしてご提供します。オーストラリアの象徴エアーズロックの日の出をイメージしたエアーズロックカクテルのお年玉付がつきます。

料金：ランチ 4,045円 ディナー 6,930円

※上記料金は、全て消費税込み・サービス料別

＜メニュー例：ディナー メニュー＞

- ・アミューズ
- ・タスマニアサーモンのカルパッチョ
- ・フォアグラのソテー 冬野菜と一緒に
- ・タラバ蟹のクラブケーキ バニラ風味
- ・ドライエイジリブアイのグリル
- ・初春デザート
- ・カンパニーニュ



URL : [http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_727.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_727.html)

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

## ■ルームサービス

平和や長寿などの意味が込められた海老やフォアグラ、牛フィレなどを使ったメニューをご用意しております。お金の形をした縁起の良いお菓子がお年玉として付きます。

時間 : 17:00～22:00

料金 : カップルディナー 大人2名様 8,400円

ファミリーディナー 大人1名様 12,600円 ※料金は、消費税込み・サービス料別

＜メニュー例：カップルディナー メニュー＞

- ・冷前菜 天使の海老とスコッチサーモン 紅白のカルパッチョ
- ・温前菜 フォアグラステーキ 金柑とフルーツのチャツネを添えて
- ・魚料理 オマール海老のロースト
- ・肉料理 牛フィレステーキ 根菜と野菜のフリカッセと共に
- ・デザート フレッシュチーズのムース