

2011 年 7 月 15 日

ホテル日航東京 “涼”を感じるおもてなし
ホテルレストランフェア「お台場の涼を感じて」開催

<http://www.hnt.co.jp/>

2011 年 7 月 16 日(土)～8 月 31 日(水)

- 寒冷性食材を使用し身体の中からクールダウンを促す豊富な食事メニュー
- 週末限定、打ち水を手伝っていただいたお子様にはプレゼントをご提供
- 浴衣にて御来館の方はご優待特典をご用意

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 7 月 16 日(土)～8 月 31 日(水)の期間限定で、“涼”を感じていただけるおもてなしフェア、「お台場の涼を感じて」を開催いたします。

本プランは、電力事情への配慮が重んじられる中、東京随一のリゾートであるお台場にて、身体の中からのクールダウンに効果的な食材を使用した食事プランや、防暑や納涼をテーマにしたアイテム・サービスおよびイベントをご提供することで、皆様に“涼”を感じていただきたい、という想いから、実施することとなりました。

ホテル日航東京は、今後も様々なプランを実施していくことで、皆様により快適な時間をお過ごしいただくお手伝いをさせていただきます。



<「お台場の涼を感じて」 概要>

日程：2011年7月16日(土)～8月31日(水)

内容：

■レストランメニュー

東洋医学の「陰」と「陽」の考えにならい、夏の気温や太陽で、「陽」を過剰に取り入れてしまった身体をクールダウンする「陰」の食材である寒冷性食材を用いたメニューを展開いたします。

- ・“涼”をテーマとしたお薦めアラカルトメニュー
- ・“涼”をテーマとしたファミリープランメニュー
- ・夏の風物詩を連想する“かき氷”などのデザートメニュー
- ・夏の季節にぴったりの新鮮なフルーツを使ったスムージーやフローズンカクテル

※寒冷性食材の例

粟、小麦、豆腐、きゅうり、セロリ、トマト、ナス、白菜、レタス、オレンジ、レモン、スイカ、馬肉、ピータン、浅蛸、鰻、雲丹、蟹、蛤、鰻、バター、マヨネーズ、緑茶、牛乳など

地中海料理「オーシャン ダイニング」

ランチ 「夏野菜たっぷりのガスパチョ」

ディナー 「夏野菜と旬の浅蛸のカッペリーニ」 単品 1,890 円 / コース 6,300 円

夏休みファミリープラン 12,600 円（大人2名様、子供1名様）

- ・前菜 デッキよりお好きなだけお召し上がりいただけます
- ・パスタ 夏野菜と旬の浅蛸のカッペリーニ
- ・メイン 真鯛のアクアパッツァ 又は ミラノ風ステーキ ※お子様にはキッズプレート付き
- ・デザート デザートステーションより好きなだけお召し上がりいただけます
- ・イタリアンジェラート

コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

「アイス仕立てのヴィシソワーズ」 1,575 円

※追加料金 525 円で、コースにてご利用いただけます。

日本料理「さくら」

「鰻の落とし」 3,150 円

ランチ 「涼を感じるそうめんと天婦羅のセット」 3 名様 6,300 円

ディナー「涼を感じるセットメニュー」 1 名様 7,350 円
(3 名様より承ります)



鉄板焼「銀杏」

「涼を感じる海鮮グルマンサラダ」 2,625 円

※追加料金 1,260 円で、コースにてご利用いただけます。

グリル&ワイン「タロンガ」

ランチ 2,100 円

- ・サラダバー
- ・シーザーサラダ
- ・冷製パスタ(カッペリーニ)
- ・ミックスグリル(サーモン、チキン、牛ランプ肉)
- ・一膳カレー
- ・デザート盛合せ※ドライアイスの演出をしたアイスクリームの提供
- ・コーヒー

ディナー 4,725 円

- ・厳選野菜のグリル
- ・シーザーサラダ
- ・冷製スープ(ビシソワーズ又はガスパチョ)
- ・冷製パスタ(カップリーニ)
- ・シーフード(クラブケーキ、サーモン)
- ・メインディッシュ(チキン、牛ランプ肉)
- ・デザート盛合せ※ドライアイスの演出をしたアイスクリームの提供
- ・コーヒー

※ランチ・ディナーどちらも3名様より承ります。

中国料理「唐宮」

「蒸し鶏とふかひれの冷菜 クリスタルスタイル 香り胡麻ソース」 2,520 円(税込、サービス料別)

※追加料金 1,050 円(税込、サービス料別)で、コースにてご利用いただけます。

ランチ 13,000 円 (消費税、サービス料込み)

- ・前菜の盛合わせ
- ・カボチャの冷製スープ
- ・四川風マーボー豆腐/マーボー茄子の土鍋煮込み/海老のチリソース/海老のマヨネーズ煮/
蟹肉入りタマゴ焼き/牛肉の細切りと野菜炒め/酢豚/鶏肉とカシューナッツの炒め より1人2品
- ・麺飯類 五目炒飯/冷麺/冷製黒胡麻坦々麺 より1品
- ・デザート 杏仁豆腐/タピオカ入りココナッツミルクマンゴープリン より1品
- *キッズプレート カボチャの冷製スープ、お子様プレート、杏仁豆腐

ディナー 15,000 円 (消費税、サービス料込み)

- ・前菜の盛合わせ
- ・カボチャの冷製スープ
- ・小龍包/香港式春巻き/北京ダック より1品
- ・四川風マーボー豆腐/マーボー茄子の土鍋煮込み/海老のチリソース/海老のマヨネーズ煮/
蟹肉入りタマゴ焼き/牛肉の細切りと野菜炒め/酢豚/鶏肉とカシューナッツの炒め/中国野菜の炒め/
白菜のクリーム煮 より1人2品
- ・麺飯類 五目炒飯/冷麺/冷製黒胡麻坦々麺 より1品
- ・デザート 杏仁豆腐/タピオカ入りココナッツミルク/マンゴープリン より1品
- *キッズプレート カボチャの冷製スープ、お子様プレート、杏仁豆腐

※中国料理「唐宮」のランチ、ディナー以外の料金はすべて消費税込、サービス料別です。

ご予約・お問合せ：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」 Tel.03-5500- 5698

日本料理「さくら」 Tel.03-5500-5714

鉄板焼「銀杏」 Tel.03-5500- 5715

グリル&ワイン「タロンガ」 Tel.03-5500- 5643

中国料理「唐宮」 Tel.03-5500- 5709

■館内サービス

古来から伝わる、日本人の夏を過ごしやすくするための知恵をテーマにしたサービスをご提供いたします。

打ち水の実施

週末限定(17:00 前後、夏休み期間中)で、ご家族でご来館いただいた方のお子様に打ち水を行っていただきます。

また、打ち水をお手伝いいただいたお子様には、レストランにて御礼のプレゼントをお渡しいたします。

うちわのご提供

ホテルオリジナルのうちわをプレゼントいたします。

ウォーターミストクーラーのお貸出し

加圧した水を簡易的にミスト状にしたものを、顔や身体に噴射することで、外からのクールダウンを促します。

風鈴の設置 (日本料理「さくら」にて)

風鈴の安らぐ音色を聴いていただくことで、夏に吹き抜ける風を連想し、涼を感じていただきます。

浴衣でご来店の方への優待特典

- ・地中海料理「オーシャン ダイニング」…………… アペリティフ 1 杯サービス。
- ・コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」…… グラスシャンパン、DEAN&DELUCA TEA プレゼント。
- ・日本料理「さくら」…………… アペリティフ 1 杯サービス。テラス席での写真撮影。
- ・鉄板焼「銀杏」…………… デザートのボリュームアップ、テラス席での写真撮影、ワンドリンクサービス。
- ・中国料理「唐宮」…………… 冷たい中国茶 1 杯サービス。
- ・グリル&ワイン「タロンガ」…………… ご利用金額の 20%OFF、写真撮影サービス。
- ・ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」…………… ご利用金額の 20%OFF

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

■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)。

