



2011年9月30日

ホテル日航東京 旬な秋の食材を味わう昼会席

## 「秋の香り 宝楽焼会席」開催

2011年10月1日(土)～10月31日(月)

[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_682.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_682.html)

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10月1日(土)から10月31日(月)の期間、日本料理「さくら」において、旬の山海食材をお楽しみいただける「秋の香り 宝楽焼会席」を提供いたします。

「秋の味覚 宝楽焼会席」は、甘鯛や帆立、しめじ、栗、むかごなどの山海食材を使用し、宝楽焼のヘルシー且つシンプルな調理法で素材の味をお楽しみいただける昼会席です。素焼きの鍋に黒石を敷き詰め、鮮魚と野菜を入れ、塩と酒など簡単な味付けで蒸し焼きにする、食材の旨みを堪能できる料理を、黒胡麻味噌と煎りカラスミのたれでお召し上がりいただきます。日本料理「さくら」の日本庭園とレインボーブリッジを臨む「和空間」で旬な山海食材を使った「秋の香り 宝楽焼会席」をゆっくりお楽しみください。

### ■「秋の香り 宝楽焼会席」概要

期間 : 2011年10月1日(土)～10月31日(月)

時間 : 11:30～14:30

金額 : 3,675円 ※消費税込、サービス料別。

内容 : [先付] ほうれん草のおひたし いくらのおせ

[御椀] 银杏豆腐

[御造り] 炙りわらさ

[焼物] 宝楽焼(甘鯛/帆立/しめじ/栗/むかご/紅葉麩/酢橘)

[御飯] 栗ご飯

[水菓子] 冷やし善哉

※食材は変更になる場合がございます。

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



<イメージ画像>

### <宝楽焼について>

奈良時代に宮人が三原へ狩猟に訪れたとき、漁師が鳴門(瀬戸内海)の海の幸を野焼きにし、差し出したのが始まりと伝えられています。昔は焼き石を浜辺に敷き詰め、その上に昆布で包んだ鯛を置き、砂をかけて焼き上げた料理だといわれています。

### ■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)。

