



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2013年12月2日

ホテル日航東京

8人のレストランシェフが奏でる至福のフルコース 「レストランクルーズ プレミアム」

2013年12月15日(日)まで

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_1035.html

■キッチン完備のプライベート空間でシェフパフォーマンスも

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、館内の至るところにクリスマスの妖精“トントウ”をディスプレイし、全館フェア「World Winter Cruise」を、2013年11月1日(金)から12月25日(水)まで開催しております。全館フェア「World Winter Cruise」のテーマにちなんで、2013年12月15日(日)までの期間限定で、ホテル館内の8つのレストランシェフが至福の味を奏でるフルコース「レストランクルーズ プレミアム」を販売いたします。

「レストランクルーズ プレミアム」は、キッチンを備えたプライベート空間にて、ホテル館内にある8つのレストランを巡るかのように、それぞれの店舗からの逸品をフルコースにてご提供するクリスマス限定のプレミアムプランです。目の前で料理を仕上げるシェフパフォーマンスとともに、贅を尽くした和洋折衷のフルコースをお楽しみください。

■「レストランクルーズ プレミアム」概要

期 間 : 2013年12月15日(日)まで

会 場 : プライベートダイニングルーム「アイリスルーム」

料 金 : 1名様21,000円(4名様以上) ※消費税、サービス料込。

内 容 : 乾杯用シャンパーニュ付フルコース

- ・前菜:前菜ブッフェ(地中海料理「オーシャン ダイニング」)
- ・前菜:ピンチョス(グリル&ワイン「タロンガ」)
- ・温前菜:フォアグラのソテー りんごのコンポートをのせて
(コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」)
- ・温前菜:白子と銀杏の天麩羅 吉野オリジナル塩とともに(天麩羅「吉野」)
- ・凌ぎ:にぎり寿司(鮭処「橘」)
- ・魚料理:鮮魚の香港蒸し(中国料理「唐宮」)
- ・肉料理:黒毛和牛サーロインの岩塩板焼き(鉄板焼「銀杏」)
- ・食事:季節の土鍋飯(日本料理「さくら」)
- ・デザート:苺のミルフィーユ(コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」)

※料理内容は変更となる場合がございます。

ご予約・お問合せ: レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00~22:00)



■ホテル日航東京

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 : 453室(全室バルコニー付)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<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/>