



Linking Smiles

NEWS RELEASE



* hotel nikko tokyo

2014年4月1日

ホテル日航東京

～海を眺めながら、手ぶらで B.B.Q.が愉しめる「ablaze」～
アブレイズ
スタミナ
お肉たっぷり「STAMINAプレート」、
プレミアム
贅沢素材ずらり「PREMIUMプレート」が新登場

2014年4月1日(火)～10月31日(木)

<http://www.hnt.co.jp/archives/7735>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2014年4月1日(火)から10月31日(木)までの期間、バーベキューテラス「ablaze(アブレイズ)」のシーズン営業をスタートし、ホテル日航東京調理顧問 河合隆良監修の「オーストラリアンバーベキュー」を展開いたします。今年は、お肉たっぷりの「STAMINA(スタミナ)プレート」と、贅沢素材をセレクトした「PREMIUM(プレミアム)プレート」が新登場いたします。

「STAMINA プレート」は、牛ロース・牛ランプ・黒豚ロースなど、通常のバーベキューメニューに比べてお肉アイテムが2倍になったボリューム満点メニュー、「PREMIUM プレート」は、和牛ロース・タラバ蟹・骨付き仔羊など贅沢素材を取り揃えた上質感あふれるメニューです。ともに通常のバーベキューメニューのオプションとしてお選びいただけます。また、週末には Grillヤードにて、シェフがお客様の目の前で旬の野菜やプロシュット(串刺し肉)を焼きあげるパフォーマンスを展開するほか、月替わりでチキン串焼きサテ風といったおすすめのお逸品をお愉しみいただけます。

東京湾を望むテラス席で、昼間は海辺の心地よい風、夜はレインボーブリッジや東京タワーの夜景を臨みながら、ホテルならではの上品なバーベキューをお愉しみください。手ぶらでお愉しみいただけるので、仕事帰りのグループ利用にもおすすめです。



■バーベキューテラス「ablaze」

期 間：2014年4月1日(火)～10月31日(木)

席 数：100席

◎オーストラリアンバーベキュー

・ランチメニュー

シーザーサラダ／バーベキュープレート(牛ロース、ポーク、ドラムスティックチキン、ピリ辛スペアリブ、粗挽きフランク、バジルソーセージ、カジキマグロ、サーモン、海老、オニオン、パプリカ、茄子、しし唐、カットコーン、椎茸)／コンディメント 4種

・ディナーメニュー

シーザーサラダ／バーベキュープレート(牛ロース、イベリコポーク、ドラムスティックチキン、ピリ辛スペアリブ、粗挽きフランク、バジルソーセージ、カジキマグロ、サーモン、ホタテ貝、オマール海老、オニオン、パプリカ、茄子、しし唐、カットコーン、椎茸)／*ア*の一品(焼きおにぎり、またはスパイシーベジタブルカレー)／コンディメント 4種

料 金 :

平日ランチ (12:00~15:00) 4,000 円 / 平日ディナー (17:30~21:00) 5,500 円
休日ランチ (12:00~15:00) 4,500 円 / 休日ディナー (17:30~21:00) 6,000 円

オプション :

◎STAMINA プレート

(牛ロース、牛ランプ、黒豚ロース、ジャーマンベーコン、骨付きリブフランク、チキン) 2,000 円

◎PREMIUM プレート

(和牛ロース、タラバ蟹、骨付き仔羊、活け蛤) 3,000 円

◎2 時間飲み放題付き 2,500 円

ジョッキ生 / ワイン(赤、白) / ウィスキーソーダ / ソフトドリンク(オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶)など

※料金は、全て消費税・サービス料別。

※ご予約は前日の 22:00 までにお電話にて承ります。

※屋外席の為、天候によりご案内できない場合は、グリル&ワイン「タロンガ」にて別メニューをご提案しております。

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 (全室バルコニーつき)

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>