



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2015年6月30日

ホテル日航東京

## ホテル日航東京 鉄板焼「銀杏」で味わう贅沢な逸品 「飛騨牛と岐阜の厳選素材」フェア開催

2015年7月1日(水)～8月31日(月)

<http://www.hnt.co.jp/archives/4272>

■豊かな自然に生まれ、選び抜かれた岐阜の食材を堪能

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、鉄板焼「銀杏」にて、2015年7月1日(水)～8月31日(月)の期間限定で「飛騨牛と岐阜の厳選素材」フェアを開催いたします。



飛騨牛と岐阜の厳選素材フェアでは、鉄板焼「銀杏」料理長 亀谷忠延が岐阜県を巡り、豊かな自然に育まれた新鮮な岐阜の素材を実際に手に取り、その中から厳選した食材で特別のメニューを作り上げました。まさに芸術品と言われるおいしさの、柔らかく良質な肉質の飛騨牛や、絶妙な歯ごたえとコクのある旨味が特徴の美濃古地鶏など、食通も絶賛する食材を贅沢にご堪能いただけます。また、フェア開催中に「飛騨牛と岐阜の厳選素材コース16,000円」をご注文のお客様の中から抽選で、岐阜県飛騨高山旅館ホテル協同組合施設にてご利用いただけるご優待券を2組様にプレゼントいたします。

松の一枚板を使用したカウンターにて、シェフの卓越した技とともに、岐阜の選び抜かれた贅沢な旬の素材をお楽しみいただきながら、至福の時間をお過ごしください。

### ■「飛騨牛と岐阜の厳選素材」フェア概要

フェア開催期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

店舗：鉄板焼「銀杏」

時間：ランチ 11:30～14:30 / デイナー 17:30～21:30

内容：

◎飛騨牛と岐阜の厳選素材コース 16,000円

こも豆腐のステーキ / 奥飛騨キャビアと夏野菜 / 美濃古地鶏と角麩のスープ / 郡上八幡 天然鮎のムニエル / 飛騨ほうれん草のサラダ / 飛騨牛(A4)フィレまたはロース / 岐阜県産「龍の瞳」と朴葉焼 / 香の物 / 味噌焼 / デザート

◎アラカルト

飛騨野菜の彩りサラダ 1,500円 / 郡上八幡 天然鮎のムニエル 1本 1,500円 / 奥飛騨キャビア 15g 18,000円 /

こも豆腐のステーキ 1,000円 / 角麩の鉄板焼き / 1,000円 / 岐阜県産龍の瞳(特選米)と朴葉味噌焼き 2,000円

飛騨牛(A4)フィレ又はロース 飛騨たまり醤油をのせて ロース100g 10,000円、フィレ100g 12,000円

URL：<http://www.hnt.co.jp/archives/4272>

お問合せ：レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580

(平日 10:00～21:30 / 土日祝 9:00～22:00)

※全て、消費税・サービス料別

※仕入れの関係上、食材は変更になる可能性があります。

### ■「飛騨牛と岐阜の厳選素材」フェア プレゼントキャンペーン 概要

内容：岐阜県飛騨高山旅館ホテル協同組合施設でご利用いただける30,000円のご優待券を2組様にプレゼント。

応募対象：フェア期間中&lt;2015年7月1日(水)～8月31日(月)&gt;鉄板焼「銀杏」にて

「飛騨牛と岐阜の厳選素材コース16,000円」をご注文のお客様。



応募方法：「飛騨牛と岐阜の厳選素材コース 16,000 円」をご注文のお客様に応募券をお渡しいたします。  
応募券に必要事項をご記入の上、店舗にて受付いたします。  
厳正な抽選の上、9 月上旬に当選者様へお電話にて発表とさせていただきます。

#### ■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  
※ホテル日航東京は 2015 年 10 月 1 日(木)より「ヒルトン東京お台場」に生まれ変わります。



---

<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>