

報道関係各位

(株)日本旅行の宿泊アンケートでホテル食事(朝食)部門の1位を受賞!



ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)は、(株)日本旅行が発表した2017年度の宿泊アンケートにおいて、ホテル食事部門(朝食)で1位に輝きました。これは2016年10月~2017年9月に宿泊施設をご利用いただいたお客様からの「宿泊アンケート」を基に、部門毎に発表されたものです。

近年旅行者にとって「朝食が美味しい」ことは宿泊施設を選択するうえで大きな要素となっており、ホテル日航熊本のbuffetダイニング「アソシエッド」では、2017年4月に「朝食マイスターシェフ」を任命し、朝食の充実に注力してまいりました。ライブキッチンで供されるオムレツや、馬すじ煮込みや からし蓮根、いきなり団子など地元ならではの名物が並ぶ「くまもと うまかもんコーナー」、食品のミシュランガイドとも称される国際味覚審査機構で日本初の三ツ星を獲得した阿部牧場「ASO MILK」など、こだわり抜いたメニューを常時70種類展開しています。今回の受賞を励みに、お客様にますますお喜びいただけるよう、調理スタッフ・サービススタッフともに心を込めてさらに美味しいご朝食を提供してまいります。

(株)日本旅行が発表した2017年度宿泊アンケート結果

《ホテル》

■ 食事部門(朝食)

*100点満点、数値はお客様評価の平均点

- 1位 熊本(熊本県)「ホテル日航熊本」94.2点
- 2位 恩納村(沖縄県)「SPA RESORT EXES」93.6点
- 3位 仙台(宮城県)「ホテル法華クラブ仙台」93.3点



【ホテル日航熊本buffetダイニング「アソシエッド」朝食概要】

【営業時間】 AM6:30~10:00(最終入店 9:30)

【料 金】 大人(中学生以上)¥2,300、小学生¥1,200、幼児¥600

※幼児(4歳以上~小学生未満)

【内 容】 熊本の食材を中心とした「くまもと うまかもんコーナー」や日替わりライブキッチン、目の前で作るオムレツコーナーなど楽しみが盛りだくさんのモーニングbuffet。熊本名物の太平燕や からしれんこん、いきなり団子、馬肉カレーもラインナップ。阿蘇阿部牧場の「ASO MILK」を使用したフレンチトーストもおすすです。

■ 報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本

営業部 営業企画グループ 廣永 裕子
〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102
E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。