

報道関係者各位

2013年7月4日

この先も、まごころを真ん中に。



25<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY  
Hotel Sunroute Fukuoka

伝統の味をお得なランチで

ホテル日航福岡25周年特別企画

伝統のスープリランチ（毎月25日開催）

㈱ホテル日航福岡（福岡市博多区・代表取締役社長 太田輝幸）では、2013年7月より開業25周年目を記念して、毎月25日に4つのレストランにて、「伝統のスープリランチ」を開催します。永きにわたりお客様に愛され、ご支持いただいている伝統のスープ。本物を究めた味わいをお手頃価格でお楽しみいただけます。

- 開催日 毎月25日の1日（7月より）
- 開催場所 テーマレストラン「レ・セレブリテ」・中国料理「鴻臚」・日本料理「弁慶」  
鉄板焼「銀杏」
- 営業時間 11：30～14：30
- 販売価格 お一人様2,500円（税・サービス料込）

**テーマレストラン「レ・セレブリテ」**

レ・セレブリテ特製オニオングラタンスープたっぷりのコンテチーズとトリュフの香りを取り入れたランチコース。（サヴォワ地方のコンテがオニオンの甘味と上手く調和し、熟成感のある濃厚な味わいが特徴）

**中国料理「鴻臚」**

伝統のスープ「仏跳牆」を取り入れたランチコース。（7種の乾物と鶏・豚肉を蒸す事により、高級な味わいがスープににじみ出る中国料理の代表スープ）

**日本料理「弁慶」**

老岐産天然鯛の潮汁を取り入れた御膳。（天然鯛を2時間煮込み、素材本来の旨みを引き立たせるために伯方の塩と薄口のみで味付けている）

**鉄板焼「銀杏」**

鉄板上で、「銀杏名物」紙鍋でのプイヤベースを取り入れたランチセット。（魚介をベースに日本人の口に合うようにあっさり仕上げた長年銀杏で愛され続けている味わい）

次頁

- ご予約：テーマレストラン「レ・セレブリテ」 TEL092-482-1163(直通)
- 中国料理「鴻 臚」 TEL092-482-1164(直通)
- 日本料理「弁 慶」 TEL092-482-1165(直通)
- 鉄板焼「銀 杏」 TEL092-482-1166(直通)

◆ホテル日航福岡について◆

『JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分の利便性に優れたロケーション』

九州の表玄関、食の街、観光の街、ビジネスの街、博多に位置する国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また、全8種のレストラン&バーでは、食材にこだわった旬のお料理をお楽しみいただけます。このほか、2,000名を収容できる大宴会場「都久志の間」をはじめ、目的に合わせてお選びいただける大小12の宴会場と、挙式のみならずコンサートにも対応できる本格的なチャペルをご用意しております。

- 住所：福岡市博多区博多駅前 2-18-25
- 電話：092-482-1111(代表)
- URL：<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>
- アクセス
  - 【車】福岡空港から15分
  - 【電車】福岡空港から地下鉄で5分
  - 【徒歩】JR・地下鉄博多駅から徒歩3分

【本件に関するお問合せ先】

(株)ホテル日航福岡 営業部マーケティング課：石川・曾根

TEL：092-482-1119 FAX：092-482-3409

MAIL：ishikawa.t@hnf.co.jp [sone.m@hnf.co.jp](mailto:sone.m@hnf.co.jp)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25