

報道関係者各位

2013年7月25日

九州産黒毛和牛

牛タンしゃぶしゃぶ

ホテル日航福岡 日本料理「弁慶」

㈱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、8月1日（木）から本館2階の日本料理「弁慶」にて「牛タンしゃぶしゃぶ」コースをご提供いたします。

牛タンは九州産の黒毛和牛を使用し、鍋の出汁は北海道の利尻昆布でとった昆布出汁とブイヨンを合わせ、非常にまろやかで深みある出汁をご用意しました。

つけだれは牛タンの臭みをとる為に、トマト・出汁・みりん・日本酒・醤油を合わせた自家製のトマト風味ポン酢をご用意しました。その他に味噌だれもございます。

副材の野菜は、旬により変わりますが、えのき・椎茸・人参・もやし・キャベツ・わかめ・三つ葉などを取り揃え、キャベツと人参は出汁にさっと通すだけで火が通るように細切りにし、牛タンに野菜を巻いて食す事もできます。

その他、豆楽庵のざる豆腐と生湯葉も添え、栄養的にもバランスの良いコース料理です。

「牛タンしゃぶしゃぶ」コースは、季節の前菜3種・牛タンしゃぶしゃぶ・食事（雑炊・うどん・白御飯からお選びいただけます）・デザートで構成し、お一人様6,000円（税・サービス料込）です。また牛タンの追加も承り、1人前追加で3,000円となります。

【ご予約・お問合せ】

ホテル日航福岡 2階 日本料理「弁慶」

TEL：092-482-1165（直通）

ホテルホームページからもご予約いただけます。 <http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>**【本件に関するお問合せ先】**

㈱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

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25