

報道関係者各位

2014年8月26日

「和牛のローストビーフと秋の収穫祭」を開催



株式会社ホテル日航福岡(福岡市博多区・総支配人:戸村純三)は、2014年10月1日(水)から11月30日(日)迄、白を基調とした陽の光が明るく爽やかな店内にリニューアルオープンした、カフェレストラン「セリーナ」で、「和牛のローストビーフと秋の収穫祭」<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>を開催します。

「和牛のローストビーフと秋の収穫祭」は、秋の旬の食材を使用した秋刀魚のコンフィ、戻りカツオのカルパッチョ、鯛のスモーク カンタブリア風、秋のシメジごはんや秋野菜のピッツアなど前菜からデザートまで、秋の味覚約40種類のメニューが食べ放題でお楽しみいただけます。フェアの目玉は、シェフが目の前で作りたてをご提供する「和牛のローストビーフ」や「鮭のホホ肉ステーキ」です。またウエルカムスープとして「茸のパイ包みスープ」をお席までお持ちします。さらに予約特典で、秋の味覚「ホタテと茸の鉄板焼」を大人・シニアの方に人数分プレゼントします。食欲の秋に味覚グルメをカフェレストラン「セリーナ」で心ゆくまでご堪能ください。

10月の土・日曜日には、ハロウィンキッズコーナーが登場、仮装をしてご来店のお子様には、お菓子をプレゼントいたします。又、様々なグループでご利用頂けるお得なプランをご用意しております。

詳細は、下記の通りです。

『秋の味覚グルメフェア』概要

□場所:ホテル日航福岡 2F カフェレストラン「セリーナ」

□期間:2014年10月1日(水)~11月30日(日)

□時間:ディナータイム 17:30~22:00(ラストオーダー21:00)

□料金:ディナー/大人 4,500円、シニア(65歳以上)3,500円、4歳~小学生 2,000円

※2時間制、税金・サービス料を含む。

◆実演コーナー

グリルコーナー/鮭のホホ肉ステーキ

パフォーマンスコーナー/和牛ローストビーフ

◆メニュー(一例)

生ハムとイチジク、冷たい茄子のパスタ、戻りカツオのカルパッチョ、
鯛のスモーク カンタブリア風、秋刀魚のコンフィ、秋のしめじごはん、
ポークとリンゴのインポルティエーニなど前菜からデザートまで約40種類

◆ウエルカムスープ

茸のパイ包みスープ



<お得なプラン(フリードリンク付き)>

◎女子会プラン 4,400円*女性4名様以上のご予約に限ります。

◎グループプラン 4,400円*大人(シニア除く)15名様以上のご予約に限ります。

◎シニアプラン 4,000円(平日限定)*65歳以上の方で4名様以上のご予約に限ります。

◎NEWファミリーパック 大人2名+子供2名+フリードリンク付=通常合計17,000円が14,500円

○お客様からのお問い合わせ: ホテル日航福岡 カフェレストラン「セリーナ」 TEL092-482-1161(直)

2階カフェレストラン「セリーナ」

■営業時間: 6:30~14:30・17:00~21:30 ■席数: 88席

白を基調とした明るく爽やかな店内に、リニューアルオープンした存在感のあるアイランド式buffet台が新登場。

さらに、パフォーマンスコーナーも登場し、シェフの華麗な手業を目の前でご覧いただけるライブ感たっぷりのbuffetレストランとなりました。また契約農家から届く新鮮な野菜や旬の食材にこだわり、クラシックな洋食からカジュアルなお料理、デザートに至るまで「ホテルだからこそできるbuffet」をお届けします。