

No.11-021

2011年11月4日

ホテル日航豊橋

素敵な夜景が見渡せる29階で、秋を味わう和洋中三料理長の饗宴！
「晩秋の味覚buffet」開催

ホテル日航豊橋(愛知県豊橋市藤沢町 総支配人:桑田 朋之)では、昨年もお好評をいただいた「晩秋の味覚buffet」を今年も29階 ラ・メールにて開始しました。

「晩秋の味覚buffet」は、29階から一望するロマンチックな夜景と美味しい食材が豊富な秋の味覚を、ホテルでのゆっくりとした時間とともに、優雅なbuffetで楽しんでいただこうと、ホテルの西洋料理長、日本料理長、中国料理長のアイデアにより誕生したホテルイベントです。

日本料理長こだわりの一品「先附・お造り」、中国料理長こだわりの一品「ユメカサゴと秋野菜のセイロ蒸し」、西洋料理長こだわりの一品「特撰牛フィレ肉のステーキ」はテーブルまでサービスするコース仕立てになっています。デザートやその他のお料理はbuffetコーナーからお好きなだけお召し上がりいただけますので、buffet料理とコース料理を組み合わせた優雅で贅沢な内容がこのイベントの人気の理由です。

各種飲み物もフリードリンクでご提供するこの秋一番のホテルおすすめ商品です。アトラクションとして、テーブルマジックや生演奏も日替わりで行われます。ご家族づれやカップル、ご友人同士では是非お楽しみください。

【晩秋の味覚buffet】

開催日:2011年11月3日(木・祝)～6日(日)、11月11日(金)～13日(日)、11月18日(金)～23日(水・祝)

会場:29階スカイバンケット「ラ・メール」

(*会場が変更になる場合もございます。)

内容:

buffet料理(西洋料理、日本料理、中国料理、デザート)

コース料理(先附・お造り、ユメカサゴと秋野菜のセイロ蒸し、特撰牛フィレ肉のステーキ)

フリードリンク(ワイン、カクテル、ウイスキー、ビール、焼酎、日本酒、ソフトドリンクなど)

アトラクション:テーブルマジック、ピアノ・ヴァイオリン生演奏を日替わり実施

料金:大人 5,500円 / 小学生 2,800円 料金はすべて税込

ご予約・お問合せ先: 0532-48-1011 宴会予約直通



ホテルホームページもご覧ください

http://www.nikkotoyohashi.com/banquet/right/summer-atumn06/late%20autumn%20buffet_2011.html

【宿泊優待プラン:一泊夕食「晩秋の味覚buffet」付プラン】

今が見ごろの香嵐渓や寸又峡渓谷へ紅葉狩りにお越しの際に豊橋にお立ち寄りいただけるよう、ご宿泊と組み合わせたお得なプランもご用意いたしております。

お一人様 8,900円(ご一泊一室2名様利用時。サービス料・税込)

ご予約・お問合せ先:0532-48-3131 宿泊予約

【ホテル日航豊橋】

ホテル日航豊橋は東京と大阪のほぼ中央に位置する愛知県の中核都市「豊橋」のランドマークホテル。客室379室/各種レストラン/2,000名収容大ホールをはじめ、大小22の宴会場、ミーティングルーム完備。大規模なコンベンションから、研修、セミナーまで多目的にご利用いただけます。

所在地: 〒441-8061 愛知県豊橋市藤沢町141
TEL:0532-48-3131(代表) / FAX:0532-46-6672
URL: <http://www.nikkotoyohashi.com>

アクセス: JR/名鉄各線 豊橋駅西口よりタクシーで約10分
(豊橋駅西口よりホテルシャトルバス有)

➤ 本件に関するお問い合わせ先

ホテル日航豊橋
営業部企画課 篠原 良仁
〒441-8061 豊橋市藤沢町 141
TEL:0532-47-6130 / FAX:0532-47-6110
<http://www.nikkotoyohashi.com>