

2014-032

2015年2月27日

【ホテル日航大阪】

北陸新幹線 金沢・富山-東京 開業記念&この夏リニューアル 謝恩企画第一弾

日本料理 弁慶「北陸フェア」を開催！

「白鷹（はくたか）」の列車名に因んだ日本酒も



「加賀会席」イメージ

ホテル日航金沢

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、総支配人:ジャン・W・マーシャル) 日本料理「弁慶」は、2015年3月14日(土)の北陸新幹線 金沢・富山-東京 開業記念に加え、この夏の全面改装に伴う謝恩企画第一弾として、「北陸フェア」と題し、『加賀会席』(お一人様¥11,400、税金込み・サービス料 10%別)を、3月1日(日)~3月31日(火)の期間販売いたします。

蕪寿司、蛸烏賊、治部煮、のどぐろ、白海老、五郎島金時芋、加賀棒茶スイーツなど、関西の奥座敷として親しまれる北陸地方の早春の山海の幸、郷土料理で構成した『加賀会席』は、開業からこれまで伝統の味と技を継承してきた「弁慶」料理長 高島 稔の、いわば集大成ともいえる会席です。そのほか、北陸新幹線の列車名に因んで、「白鷹」(奈良県)などの日本酒も各種取り揃えました。

5月8日(金)からの全面改装を控えた謝恩企画第一弾では、当会席をご注文いただいた方の中から抽選で、同グループホテルのホテル日航金沢 ツインルーム宿泊券を1組2名様に、ほかにも久谷焼の猪口をはじめ、金沢の名産品の数々をプレゼントいたします。鉄道ファンでなくとも一度は体験したい、北陸新幹線で行く加賀の旅に思いを馳せ、関西で“味覚の旅”におでかけください。メニュー詳細は添付資料をご参照ください。

【日本料理「弁慶」リニューアルについて】

2015年夏、日本料理「弁慶」と併設する寿司「千羽」が、新「弁慶」としてリニューアルオープンいたします。日本の伝統木工芸『組子格子』でイチョウを表現、“御堂筋の四季”をテーマに、和朝食buffetの拡充と個室増設など、需要にマッチした最新のモダンダイニングが誕生します。



■日本料理 弁慶

【北陸新幹線金沢・富山-東京開業記念 & この夏リニューアル 謝恩企画第一弾】
「北陸フェア～加賀会席～」

販売期間：2015年3月1日(日)～3月31日(火)

提供時間：11:30～14:30 17:30～21:30(L.O.21:00)

販売価格：お一人様¥11,400(税金込み・サービス料10%別)

メニュー内容：

【先付】 芹胡麻和え、蕪寿司、バイ貝醤油煮、丸柚餅子、蜚鳥賊酢味噌掛け

【造り】 天然鯛、鮪、甘海老

【吸物】 蟹すり流し

【焚合】 合鴨の治部煮

【焼肴】 のどぐろ塩焼

【合肴】 白海老のかき揚げ、五郎島金時芋、金時草の天婦羅

【酢物】 赤西貝

【菓子】 加賀棒茶ゼリー入り餡蜜

日本酒：北陸新幹線の列車名に因んだ「白鷹」(兵庫県)などを取り揃えています。

プレゼント：当イベントメニューをご利用の方の中から抽選で、

ホテル日航金沢ツインルーム宿泊券 1組2名様

久谷焼猪口 10名様

輪島塗箸

お財布金箔

金箔入りあぶら取り紙

加賀棒茶

謝恩企画第二弾 2015年4月1日(水)～5月7日(木)

『謝恩会席』 「弁慶」伝統メニューと新料理長 西村の新メニューの饗宴。

お客様からのご予約・お問い合わせ：日本料理 弁慶 直通 TEL.06(6244)2419

【ホテル日航大阪について】

開業：1982年(昭和57年)9月4日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅
⑧号出口直結

施設紹介：地上32階、地下4階

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、
チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。



2014年4月よりユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のアライアンスホテルに加盟。

ホテル日航大阪 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵・名里 光子
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX.06 (6244) 0748