

報道関係者各位

2022年6月17日

『海と大地の恵み「宗像フェア」』開催！ ～宗像の特産品が当たるイベントも実施～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）では、2022年7月1日（金）から7月31日（日）までの期間『海と大地の恵み「宗像フェア」』を5つのレストランで開催いたします。

今フェアでは玄界灘の荒波に揉まれて身の締まりがよく、脂のりも良いブランドアジ「玄ちゃんアジ」のお造りや、夏に旬を迎える天然あなごを使ったテリーヌやセイロ蒸し、天婦羅などをお楽しみいただけます。海の恵みだけでなく、むなかた牛を使用したお肉料理や宗像産のお野菜を使用したメニューも登場します。宗像の海と大地で育まれた魅力ある食材で作るメニューの数々を思う存分ご堪能ください。フェア期間中には抽選で宗像特産品が当たるアンケートキャンペーンも同時に実施いたします。また、1階ロビーにて世界遺産登録5周年記念パネル展、大島・中津宮の七夕展示も行います。詳細は下記の通りでございます。

【『海と大地の恵み「宗像フェア」』概要】

- 開催期間：2022年7月1日（金）～7月31日（日）
- 開催店舗：テーマレストラン「レ・セブリティ」 / 日本料理「弁慶」 / 中国料理「鴻臚」
カフェレストラン「セリーナ」 / 鉄板焼「銀杏」
- 各レストラン詳細：

テーマレストラン「レ・セブリティ」

『Savour サヴール』 お一人様 11,000円・13,000円

むなかた鶏や宗像産天然あなご、むなかた牛、宗像産パプリカなどの宗像特産品を使用したフランス料理をお楽しみいただけます。

日本料理「弁慶」

『むなかた悠美会席』 お一人様 12,000 円

宗像市鐘崎漁港で水揚げされるブランドアジ「玄ちゃんアジ」を使用したお造りや、宗像産天然あなごの天婦羅などをご用意いたしました。

中国料理「鴻臚」

『龍鳳』 お一人様 12,000 円

宗像産アオリイカを鴻臚オリジナル XO 醤で炒めた一品をはじめ、宗像産天然あなごと和牛バラ肉のニンニク醤油煮込みなどの本格中国料理をお楽しみいただけます。

カフェレストラン「セリーナ」

『ビーフ&シーフードグリルブッフェ』 お一人様 6,300 円

オープンキッチンで香ばしくグリルしたビーフや海老、イカなどのシーフードをはじめ、宗像産天然あなごのセイロ蒸しや、宗像の郷土料理である「鶏すき」も登場いたします。

鉄板焼「銀杏」

『煌 Kirameki』 お一人様 8,800 円・9,700 円

前菜の宗像産天然あなごのテリーヌから始まり、鉄板の上で焼き上げるむなかた牛フィレ肉ステーキをお楽しみいただけます。

◎お客様からのお問い合わせ

ホテル日航福岡（代表）TEL：092-482-1111

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上 14 階、地下 3 階 ■新館：地上 3 階、地下 2 階

グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内 8 番目のホテルとして 1989 年 7 月 8 日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR 博多駅(博多シティ)から徒歩 3 分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。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、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか 2,000 名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小 12 の宴会場をご用意しております。

また、新館 3 階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>**■報道関係者各位からのお問い合わせ■**

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

永瀧千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp