



2011年9月30日

ホテル日航東京 海鮮をお好みの調理方法で味わうコース
海鮮コース『九龍』において
中国海鮮料理の王道「鮮魚の香港蒸」を堪能
2011年10月1日(土)～11月30日(水)
http://www.hnt.co.jp/rest/plan_684.html

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年10月1日(土)から11月30日(水)の期間、中国料理「唐宮」において、海鮮料理の王道「鮮魚の香港蒸」をお愉しみいただける海鮮コース『九龍』を発売いたします。

海鮮コース『九龍』は、海鮮のメインディッシュをワゴンに並べられた旬の鮮魚と魚介からお選びいただけるコース料理です。味付けは6種からお選びいただけ、なかでも中国料理の王道「鮮魚の香港蒸」は唐宮料理長のお薦めの逸品です。鮮魚は、鮑、海老など魚介も含む、旬のものをご用意しており、ワゴンでお席まで運び、お選びいただけます。素材と調理方法を選ぶ過程からお食事をお愉しみいただけるコースとなっております。

■海鮮コース『九龍』概要

期間：2011年10月1日(土)～11月30日(水)

時間：17:30～21:30

金額：11,550円 ※消費税・サービス料込。

コース内容：

特製前菜盛合せ 中華風鮮魚の刺身入り

蟹の卵入りふかひれスープ 又は 海燕の澄ましスープ

北京ダック

山海の幸のカクテル 金木犀のジュレと共に

海鮮のメインディッシュ

味付け6種下記からお選びいただけます

香港蒸/甘酢あんかけ/黒豆ソース/チリソース/オイスターソース/黒豆蒸

地鶏の煮込みそば

昔ながらの杏仁豆腐

ご予約・お問合せ先：2F 中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709



■ホテル日航東京概要

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 塚田 忠保

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：452室 (全室バルコニーつき)

アクセス：東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩10分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行(所要時間5分～10分)。

