



Linking Smiles

NEWS RELEASE



hotel nikko tokyo

2015年4月6日  
ホテル日航東京

～海を眺めながら、手ぶらでバーベキューが愉しめる「ablaze」～

**贅沢素材ずらり「プレミアム B.B.Q」販売開始**

2015年10月31日(土)まで

<http://www.hnt.co.jp/archives/7735>

■ 鮪や和牛など、備長炭の炭火焼きで堪能する日本料理「炙り会席」

<http://www.hnt.co.jp/archives/15849>

■ 新登場！炙り北京ダッグなど中国料理テイストを加えた「チャイナ B.B.Q.」

<http://www.hnt.co.jp/archives/16342>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2015年10月31日(土)まで、例年大好評いただいております、バーベキューテラス「ablaze(アブレイズ)」のシーズン営業をスタートいたします。

グリル&ワイン「タロンガ」のバーベキューテラス「ablaze(アブレイズ)」では、バーベキュープラン<アブレイズ B.B.Q>をはじめ、レインボーブリッジを一望するテラス席で、A4の和牛ランクや国産牛の牛タンやオマール海老、豪快なトルネードソーセージなど、料理長が厳選した食材の炭火焼きとともにエグゼクティブ・シェフソムリエ石田博がセレクトした種類豊富なワインをお楽しみいただける贅沢なくプレミアム B.B.Q>をご堪能いただけます。

また、日本料理「さくら」の春の潮風を感じるテラス席では、鮪や和牛など日本料理ならではの厳選された食材を備長炭の炭火焼きで堪能する<炙り会席>をご用意しております。東京湾を望むテラス席で、昼間は心地よい海風を感じ、夜はレインボーブリッジや東京タワーの夜景を臨みながら、ホテルならではの上質な炙りをお楽しみください。

今年は、中国料理「唐宮」のテラス席にて、「炙り北京ダッグ」や「香港叉焼醬漬け豚スペアリブ」など、中国料理のテイストを加え、趣向を凝らした<チャイナ B.B.Q.>が新登場します。手ぶらでバーベキューがお楽しみいただけますので、お仲間やご家族、また仕事帰りのグループ利用にもおすすめです。

**■バーベキューテラス「ablaze」****◎プレミアム B.B.Q.**

期 間：2015年4月4日(土)～10月31日(土)

※4月：土日祝日ランチ&amp;ディナーのみ

5月～7月：平日ディナー、土日祝日ランチ&amp;ディナー

8月～10月：全日ランチ&amp;ディナー

場 所：グリル&amp;ワイン「タロンガ」バーベキューテラス「ablaze」

料 金：8,000円

オードブルバリエ5種、まるごとロメインレタスのシーザーサラダ／国産牛の牛タン、和牛A4ロース肉、トルネードソーセージ、骨付き鶏モモ肉マリネ、殻つきホタテ貝、イカ、タマネギ、ナス、トウモロコシ、ズッキーニ、ニンニク／黒豚煮込みカレー、ナン／デザート(バナナ、マシュマロ)

オプション：2時間飲み放題付き 2,500円

**◎アブレイズ B.B.Q.**

期 間：2015年4月4日(土)～10月31日(土)

場 所：グリル&amp;ワイン「タロンガ」

内 容：

・ランチ(12:00～14:30) 平日 4,000円／土日祝 5,000円

ミックスサラダ／牛ロース、牛カルビ、豚肩ロース、鶏モモ肉、粗挽きフランク、バジルソーセージ、カジキマグロ、有頭海老、オニオン、パプリカ、ナス、エリンギ、カットコーン、ニンニク／

※土日祝日は、「厚切りベーコン」、「チキンとキノコのカレー」が追加となります。



&lt;バーベキューテラス「ablaze」&gt;

・ディナー (17:30～21:00) 平日 5,500 円／土日祝 6,500 円

ミックスサラダ／牛ロース、牛カルビ、イベリコ豚肩ロース、鶏モモ肉、骨付きリブフランク、バジルソーセージ、帆立貝、有頭海老、オニオン、パプリカ、ナス、エリンギ、カットコーン、ニンニク／チキンとキノコのカレー

※土日祝日は、「有頭海老」を「オマール海老」に変更し、「厚切りベーコン」を追加しております。

オプション：2 時間飲み放題付き 2,500 円

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/7735>

### ■日本料理「さくら」

期 間：2015 年 4 月 4 日(土)～10 月 31 日(土)

場 所：日本料理「さくら」 テラス席

料 金：ランチ (12:00～14:30) 5,000 円／ディナー (17:30～21:00) 10,000 円

メニュー：

#### ◎炙りランチ

小鉢三種(青菜ひたし、鯛細造り、さくら豆腐)／御椀(帆立しんじょ)／焼物(炭火網焼き、和牛、文甲鳥賊、南瓜、茄子、さつまいも、カブ、ししとう)／食事(炊き込み笹巻炙り飯、赤だし、香の物、箱盛り)／水菓子

#### ◎炙り会席

前菜(うるい、蟹、トビ子、蛸鳥賊時雨煮、桜餅生麩桜庵包み、菱玉子、鯛の子芝煮、合鴨ロース、天豆)／御椀(帆立しんじょ)／焼物(炭火網焼き、和牛、とろ、活け車海老、さつまいも、トマト、椎茸、たけのこ、茄子、ししとう)／御飯(炊き込み笹巻炙り飯)／香の物(赤だし)／水菓子

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/15849>



<日本料理「さくら」の「炙り会席」>

### ■中国料理「唐宮」

#### ◎チャイナ B.B.Q

期 間：2015 年 4 月 4 日(土)～10 月 31 日(土)

※期間内「土・日・祝日のみ」の営業となります。

場 所：中国料理「唐宮」 テラス席

時 間：ランチ (12:00～14:30)

ディナー (17:30～21:00)

料 金：6,000 円

メニュー：

ピリパリ唐辛子とスパイスーナッツ／スモークサーモンと大根のサラダ チャイナドレッシング)／牛フィレ肉、北京ダック(葱、味噌、薄餅)、香港叉焼醬漬豚スペアリブ、鶏モモ唐辛子焼き、バジル風味のソーセージ／有頭エビ、ハマグリ／ブロッコリー、芋、パプリカ、キノコ、グリーンリーフ／冷麺／自家製タレ 3 種(辛みタレ、ゴマ、海鮮)

オプション：2 時間飲み放題付き 1,500 円

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/16342>



<中国料理「唐宮」の「チャイナ B.B.Q」>

※料金は、全て消費税・サービス料別。

※お飲物は別料金となります。

※ご予約は前日の 21:00 までにお電話にて承ります。

※屋外席の為、天候によりご案内できない場合は、各レストランにて別メニューをご提案しております。

ご予約・お問合せ： レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(平日 10:00～21:30/土日祝 9:00～22:00)

### ■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数：453 室 (全室バルコニーつき)

ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結



<ホテル日航東京に関する一般の方からののお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>