

報道関係者各位

2011年10月4日

「能登の里山里海」世界農業遺産認定おめでとう企画

第3弾『七尾 とれたて寿司ランチ』販売

(株)モス ホテル日航金沢(石川県金沢市本町2-15-1/総支配人 呉服弘晶)では、「能登の里山里海」の世界農業遺産認定おめでとう企画第3弾として、2011年10月8日(土)～10月31日(月)の間、6階日本料理「弁慶」にて『七尾 とれたて寿司ランチ』を販売致します。

これまでに第1弾『輪島満載フルコースランチ』(7/11～7/24)、第2弾『珠洲市&能登町まるごとランチ』(8/16～8/31)と販売してきましたが、宿泊客はもちろん地元客にも大好評で、毎日完売の人気商品でした。今回はその第3弾として、七尾市にご協力いただき、日本料理「弁慶」の寿司カウンターにて、七尾市で獲れた海の幸を堪能できる豪華寿司コースをご提供致します。寿司職人が吟味した七尾産の平日や石崎海老(シラサエビ)、あおり烏賊などの握り寿司のほか、寿司カウンターの人気メニュー「蒸し寿司」は、七尾の底引き網漁で獲れたアンコウの肝をのせてご用意致します。



握り寿司、巻き寿司のイメージ

『七尾 とれたて寿司ランチ』

【期間】 2011年10月8日(土)～10月31日(火)

【時間】 11:30～14:00

【料金】 お1人様 ¥3,000(税金・サービス料込)

【場所】 6階 日本料理「弁慶」

【内容】 付出し 烏賊の赤づくり

握り寿司 七尾産 平日、平日昆布メ、石崎海老(シラサエビ)、
底引き 甘海老、あおり烏賊、能登産メジマグロたたき

蒸し寿司 アン肝の蒸し寿司

巻寿司 手巻き

玉子

※メニューは一例です。仕入れの関係で内容が変更する場合があります。

【協力】 七尾市



アン肝の蒸し寿司

【ホテル日航金沢について】

JR 金沢駅東口より徒歩3分、北陸随一の地上30階建て、最上階は高さ130mに位置し、金沢市街や日本海、白山連峰を望むことができる。客室は、「Luxe Style」や「金澤 STYLISH」などテーマに合わせて作られた全254室、館内にはレストラン & バー・ラウンジ7店舗のほか、ウェディングや国際会議が可能な計8つの大・小宴会場を備え、おもてなしの心とともに寛ぎの空間と時間を提供。

株式会社モス ホテル日航金沢

マーケティング部 プロモーション課 岡島、浅野、三谷、川西まで

〒920-0853 金沢市本町2-15-1 TEL: (076)234-8866 / FAX: (076)234-8805

URL: www.hnkanazawa.jp E-mail: info@hnkanazawa.co.jp