

報道関係各位

送れる「特製オードブルおせち」が新登場。ただ今ご予約承り中！



ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、一年のはじまりを華やかに彩る「おせち料理」の予約受付を開始いたしました。今回は開業15周年を記念して、送れるおせち「特製オードブルおせち」が新登場。総料理長中野省吾(なかの せいご)が熊本の産地を巡って素材を吟味し、一品一品たしかな美味しさを詰め合わせた、日本全国にお届けできるオードブルおせちです。また、例年ご好評いただいている三段重「慶春」、二段重「福寿」もご用意いたしました。オークラ ニッコー ホテルズの共通会員プログラムであるOne Harmonyの会員様には、お得なご購入特典もございます。新春のお祝いに、ぜひホテル日航熊本のおせち料理を皆さまでお楽しみください。

●特製オードブルおせち **盛付済** **冷凍**

「和・洋一段重」20,000円(2~3人前)

重箱サイズ:縦25.7cm×横31.7cm 1段

◇予約受付期間 12月15日(金)まで

◇お届け日 12月30日(土)※クール便にて発送

◇ご予約方法 TEL.096-211-1184 (イベント係)
10:00~19:00

◇One Harmony 会員特典

特製オードブルおせちご購入で150ポイント付与
※ロイヤル、エクスクルーシブメンバーの
ボーナスポイントは積算対象外。

※税金・送料込

※100個に達し次第、予約を締め切らせていただきます。
予めご了承ください。

※写真の料理内容は変更になる場合がございます。



<ホテル日航熊本 総料理長 中野 省吾監修>

ホテル日航熊本総料理長 中野省吾が熊本の産地を巡って吟味したプレミアム和牛「和王」や阿蘇・九重育ちの仔牛「阿蘇王子」、阿蘇高菜の種から作った純国産マスタード「阿蘇タカナード」。太陽と不知火海の潮風をたっぷり浴びて育った吉田果樹園の濃い味みかんや、天草市五和町のすもも「五久里(ゆくり)」など一品一品たしかな美味しさを詰め合わせました。大切な方へのご進物としてもぜひどうぞ。

●和・洋・中三段重『慶春』

45,000 円(4~5 人前)

重箱サイズ:縦 27.6cm×横 27.6cm

ご購入特典:お屠蘇酒 1 本・ホテルギフト券(1,000 円分)付



●和・洋二段重 『福寿』

32,000 円(3~4 人前)

重箱サイズ:縦 27.6cm×横 27.6cm



◇予約受付期間 12 月 25 日(月)まで

◇お引き取り日 12 月 31 日(日) ホテル日航熊本 1 階

◇ご予約方法 インターネット・お電話にて

◇One Harmony 会員特典

{早期予約割引} 10 月 31 日までのお申込みで割引価格にて提供 慶春 43,000 円 / 福寿 31,000 円

{One Harmony ポイント} おせち料理ご購入で 慶春 400 ポイント / 福寿 300 ポイント付与

※ロイヤル、エクスクルーシヴメンバーのボーナスポイントは積算対象外。

◇お電話でのご予約・お問い合わせ TEL.096-211-1184 (イベント係)10:00~19:00

◇ホームページからもご予約承ります <http://www.nikko-kumamoto.co.jp/news/90>

※いずれも税金込

※予定数になり次第、予約を締め切らせていただきます。予めご了承ください。

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本

営業部 営業企画グループ 廣永 裕子

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。