

街はクリスマス一色ですが、主婦にとっては「おせち」も気になる季節です。作るのか、買うのか。買うならどこで？そこでおすすめしたいのが「ホテル日航熊本のおせち」。数々のめでたい料理を代表して、私つやつやの黒豆がご案内いたします。まず自己紹介。「マメ(まじめ)に働き、マメ(健康)に暮らせますように…」と願いを込められた私ですが、実際に作ろうとすると、かなり面倒なんです。アクを抜き、柔らかくするために鉄分を入れたお湯で何度もゆっくり炊いたり、しわが寄らないようお湯にさらしたり、もう大変。うちのホテルの場合は腕のいい料理人が丸3日、手間暇かけた自信作。私だけじゃありませんよ。田作りだって、昆布巻だって、数の子だって。みんなみんな、素材からこだわったホテル自慢の逸品です。忙しい年末、少しでもお役に立てたら…。のんびりしたい年始、少しでもお正月気分を味わっていただけたら、黒豆冥利に尽きるといふもの。おせちのことは、ホテル日航熊本に任せてみませんか？



おせちの心配？ いりません。 お正月に、ご期待ください。



黒豆のつぶやき
HOTEL NIKKO KUMAMOTO

ホテル日航熊本
〒860-8536 熊本市上通町2-1 TEL.096(211)1111(代)
<http://www.nikko-kumamoto.co.jp>

伝統と創意が織り成す、絢爛豪華な祝い膳。
ホテル日航熊本 おせち料理
◆ご予約受付/12月25日(土)まで〈好評受付中!!〉
◆お渡し日/12月31日(金)



和洋中の善ぎを詰めた「慶春」は、料理長渾身の三段重。和洋の華やかさあふれる「福寿」は、こだわりの厳選素材が香り立つ贅沢な二段重。どちらも、お正月に美味しい彩りを添える自信作です。ホテル日航熊本のおせち料理で、一年のはじまりを豪華にお祝いしませんか。(左写真は慶春)

慶春「和・洋・中 三段重」
45,000円(税込)
縦27.5×横27.5cm
(約4~5人前)◎御屠蘇酒付

福寿「和・洋 二段重」
30,000円(税込)
縦27.5×横27.5cm
(約3~4人前)

※ホテルにご来店してお受取りのお客様には、ホテル日航熊本の4つのレストランのいずれかでご利用いただけるランチ券をプレゼントいたします。
※ご希望により熊本市内近郊に限り無料配達します。但し、配達時間の指定はご容赦くださいませ。

ご予約・お問合せ **TEL.096(211)1184**
(10:00~19:00) イベント係