

報道関係各位

テイクアウト商品「フレンチオードブル ～プランタニエール・春～」& 「春のオープンガーデン Sora de デザート」を実施

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町、代表取締役社長総支配人：川崎博）では、テイクアウト商品「フレンチオードブル ～プランタニエール・春～」と「春のオープンガーデン Sora de デザート」を期間限定で提供いたします。新型コロナウイルス感染症の影響で「外食はちょっと心配」という皆様に、楽しい春をお届けいたします。

◇「フレンチオードブル ～プランタニエール・春～」概要◇

当ホテルの熟練シェフが調理したフランス料理オードブルをテイクアウト商品としてご用意いたします。ホテルソムリエがセレクトしたワイン（別料金）も取り揃えておりますので、ご自宅や職場などで手軽にパーティーを始められます。



（料理イメージ） このままでお召し上がりいただけます。



（イメージ） 盛り付けを工夫してもっと楽しく！ *パン、飲み物、食器類は含まれません。

- 販売期間 : 2020年3月30日(月)～4月30日(木)
- 料 金 : 5,400円(消費税込)
- メニュー : 19品 下記メニューを参照ください。
*メニューは予告なく変更される場合もございますので、予めご了承ください。
- 販 売 数 : 20個限定/日
- 対 象 人 数 : 4名様向け
- ご 予 約 : イベント係 TEL.096-211-1184 <受付時間 10:00～18:00>
*お渡し日の3日前までにご予約ください。
*土日祝を除く3日前となります。

- お渡し場所： 6階 ブライダルサロン <お渡し時間 11:00～18:00>
- *容器外寸：直径約 31 cm(円形)、高さ約 6.5 cm
- *保冷剤付き。*持ちやすいようにご準備いたします。
- *特別企画につき、各種割引、One Harmony ポイントは対象外となります。

◇「春のオープンガーデン Sora de デザート」概要◇

熊本・山都町「なかはた農園」のイチゴを使ったスイーツをはじめとするホテル特製のデザートを各種ご用意し、スタッフがワゴンでテーブルに伺いお好きなデザートをお皿に盛り付けます。チャペルガーデンでは、山都町産の新鮮なイチゴをはじめとする直売コーナーも設置いたします。感染症対策として、会場は庭に面したガーデンバンケット「Sora」を使用。人数を限定してゆったりとしたスペースを確保し、チャペルガーデンへのガラス扉を開放して十分な換気を行います。また、室内とチャペルガーデンを自由に行き来することができ、リビングルームでくつろぎながら、庭を散歩するような気分をお楽しみいただけます。



(上・下 デザート イメージ)



(チャペルガーデン イメージ)

- 販売期間： 2020年4月4日(土)・5日(日)、4月11日(土)・12日(日)
- 時間： 15:00～16:30
- 会場： 7階 ガーデンバンケット「Sora」
- 料金： 中学生～大人：2,500円
小学生：1,500円
4歳～未就学のお子様：800円
(デザートセットとドリンク付、消費税・サービス料込、お一人様料金)
- 定員： 30名様限定/日 *定員になりしだい受付を終了いたします。(要予約)
- 直売コーナー：7階 チャペルガーデンに設置(別料金)

●ご予約： イベント係 TEL. 096-211-1184 <受付時間 10:00～18:00>

*雨天時も開催いたします。

*特別企画につき、各種割引、One Harmony ポイントは対象外となります。

◇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。

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本
企画部 政木 孝憲
白取 秀也
古庄 舞

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228