

<2018年9月26日発表>

10月1日「ソラリア西鉄ホテル福岡」リニューアル完了！ ～レストランフロアが内装も料理も生まれ変わります～

- (株)西鉄シティホテル(福岡市中央区 代表取締役社長 金子 新)が運営している「ソラリア西鉄ホテル福岡」では、2018年10月1日(月)のレストランフロアオープンをもって、2015年から取り組んできたリニューアルが完了いたします。また、リニューアルオープンにあわせ、オープニングキャンペーンを実施します。
- 今回リニューアルするレストランフロアは鉄板焼「Asagi」、Grill & Lounge「Red flamma^{レッド フランマ}」、Bar「Trans blue」の3店舗からなり、お客さまの様々な利用シーンやニーズに対応します。ホテルの最上階にあるため、約60mの高さから見える夜景とともに食事やお酒をお楽しみいただけるほか、オープンキッチンや鉄板焼きなど調理しているライブ感も味わっていただける空間を演出します。また、壁一面に広がるワインセラーを新設し、九州でもトップクラスとなる世界各国1,000本以上のワインを取り揃えます。
- 鉄板焼「Asagi」では、プライベート感のある落ち着いた空間で伊萬里牛をはじめ、九州産にこだわった和牛の鉄板焼きとホテルシェフならではのフランス料理が融合したコース料理が楽しめます。
- 新たにオープンするGrill & Lounge「Red flamma」では、オープングリルで豪快に焼き上げるボリューム満点のお肉や、旬な魚介類や野菜の素材そのものの味を活かしたアメリカンスタイルのグリル料理を提供します。ランチは選べるメインと前菜buffet、ディナーは前菜からデザートまで選べるコース料理や約40種類の単品メニューをお楽しみいただけます。一般の方にもご利用いただけるモーニングは、目の前で焼き上げるグリル料理や福岡の地産食材を使った料理をはじめとするバラエティ豊かなbuffetに一新します。
- Bar「Trans blue」では、隠れ家のようなこだわりの空間で選び抜いたウイスキーやフレッシュフルーツを使った約50種のカクテル等をご堪能いただけます。バーテンダーが作る本格カクテルは、同フロアの店舗をご利用される方でもオーダーいただけます。
- オープニングキャンペーンとして、鉄板焼「Asagi」・Grill & Lounge「Red flamma」でランチもしくはディナーをご利用いただいたお客さま先着500名様に西鉄シティホテルオリジナル『ミレットドレッシング』をプレゼントします。
- なお、9月1日(土)よりホテル名称を「ソラリア西鉄ホテル」から「ソラリア西鉄ホテル福岡」に変更しており、トリプルルームの新設やバスルームの拡大といった客室の全面リニューアルも行っております。
- ぜひ、新しく生まれ変わる「ソラリア西鉄ホテル福岡」で特別な時間や快適なひとときをお過ごしください。

■「ソラリア西鉄ホテル福岡」 レストランフロア リニューアルオープンの概要

【オープン日】 2018年10月1日(月)

【概要】

◆鉄板焼「Asagi」(28席)

伊萬里牛をはじめ、九州産にこだわった和牛の鉄板焼きとホテルシェフならではのフランス料理が融合したコース料理を楽しめます。また、ソムリエ厳選のワインを壁一面に設置したワインセラーよりお選びいただけます。

	ランチ	ディナー
営業時間	11:30～15:00	17:00～23:00
料金	コース:4,000円～	コース:14,000円～



鉄板焼「Asagi」



活カナダ産オマールの香草蒸し

◆Grill & Lounge 「Red flamma」 (114席)

ダイニングでは臨場感あるオープンキッチンから肉や魚、野菜を使ったこだわりのグリル料理を提供します。またソファ席のラウンジでは、暖炉やランタンの炎に癒されながら、優雅な時間をお過ごしいただけます。

	モーニング	ランチ	ディナー
営業時間	6:30～10:00	11:30～15:00	18:00～23:00
料金	ブッフェ:2,700円	選べるメイン+ 前菜ブッフェ:2,500円～	選べるコース:6,000円～ ※単品メニューもございます。

※15:00～17:30の時間帯はカフェとしてご利用いただけます。



オープングリルイメージ

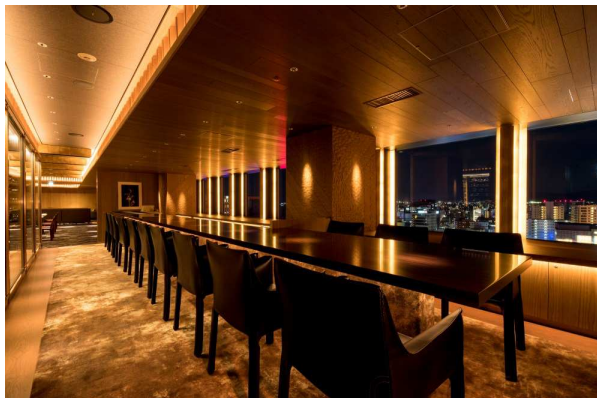


九州産本マグロの炙りニース風

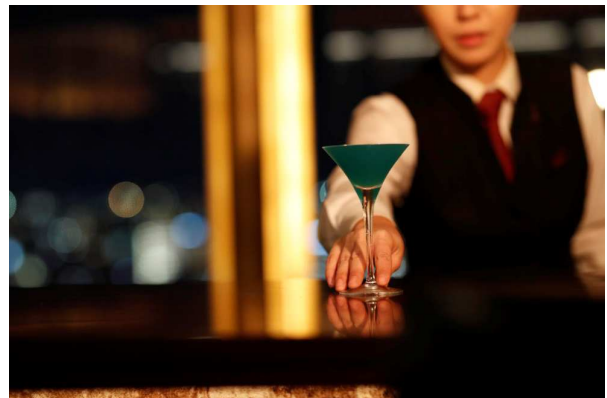
◆Bar 「Trans blue」 (15席)

夜景を眺めながら豊富な種類のお酒が味わえる大人の為のバー。選び抜いたウイスキーやフレッシュフルーツを使った約50種のカクテル等をご堪能いただけます。バーテンダーが作る本格カクテルは、同フロアの店舗をご利用される方でもオーダーいただけます。

	ディナー
営業時間	18:00～24:00



Bar「Trans blue」



■オープニングキャンペーンの概要

【対象商品】西鉄シティホテルオリジナル『ミレットドレッシング(イタリアン or 和風)』
 ※16種類の雑穀をブレンドした化学調味料不使用のドレッシング
 ※何れかおひとつ
 ※種類はお選びいただけません

【対象人数】先着500名様

【対象者】鉄板焼「Asagi」・Grill & Lounge「Red flamma」でランチもしくはディナーをご利用いただいたお客さま



イタリアンドレッシング



和風ドレッシング

■ソラリア西鉄ホテル福岡の概要

【所在地】福岡市中央区天神2-2-43

【開業日】1989年5月27日

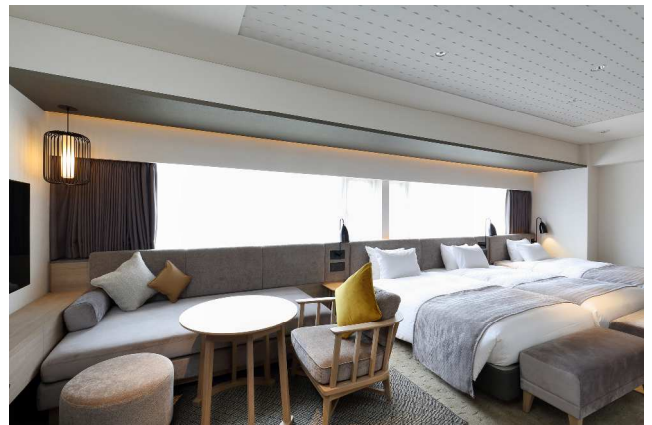
【延床面積】14,413㎡

【リニューアルの変遷】

フロア	構成
2015年	・エントランスリニューアル ・フロント、ロビーを6階へ移設
2018年9月1日	・客室フロアリニューアル ・「ソラリア西鉄ホテル福岡」に名称変更

【客室数】

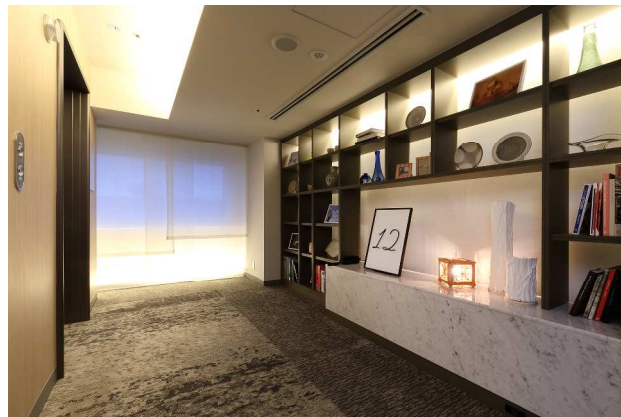
部屋タイプ	収容人数	客室数
シングル	-	-
ダブル	110人	55室
ツイン	190人	95室
トリプル	18人	6室
和洋室	4人	2室
スイート	4人	2室
ユニバーサル	2人	1室
合計	328人	161室



※ダブルおよびツインのお部屋はシングルユースが可能です。

【フロア構成】

フロア	構成
1階	エントランス
6階	フロント・ロビー
7階～8階	宴会場
11階～16階	客室
17階	レストラン



本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(TEL:0570-00-1010)まで