



PREMIER HOTEL

「プレミアホテル 門司港」、10月1日リブランドオープン

～門司港レトロ街のデザイナーズホテル「門司港ホテル」、プレミアホテルブランド2軒目のホテルへ～



プレミアホテルグループ(ケン不動産リース株式会社、所在地:東京都港区、代表取締役:佐藤繁)は、シティホテルを対象とした自社ブランド『プレミアホテル』の二軒目のホテルとして、「門司港ホテル」を「プレミアホテル 門司港」(所在地:福岡県北九州市、総支配人:齋藤 孝司)へ2016年10月1日にリブランド致します。

◆リノベーションを終えた、門司港のランドマーク的存在のデザイナーズホテル

「プレミアホテル 門司港」は、JR門司港駅から徒歩2分、門司港レトロ街の中心に建つランドマーク的存在のデザイナーズホテルです。世界的な建築物としても名高いこのホテルは、イタリアの有名建築家 故アルド・ロッシ氏が設計を、日本を代表するアートディレクター 内田繁氏がインテリアデザインを手掛け、『門司の鮫』をイメージして造られた独特な外観デザインや個性的でロマン溢れる客室は芸術作品とまで評されています。

2016年4月に開業後初の館内リニューアルを終え、北九州初の本格的アメリカンスタイルのステーキハウスやベネチアの教会をイメージしたチャペルを新設したほか、ロビーには大型の窓を設置し、関門海峡を一望する開放的な空間にリノベーション。さらに、客室では全室のベッドや備品の新調と共にアメニティにも見直しを加え、よりリゾートとしての心地よさを追求致しました。なお、このリニューアルも「アサヒ吾妻橋ホール(スーパードライホール)」のデザインを務めた野沢誠氏が手掛け、デザイナーズホテルとして更なるグレードアップを目指しました。



スイートルームの丸窓は「鮫の目」を表現



ベネチアの教会をイメージしたチャペル



景観を生かした開放的なロビー



PREMIER HOTEL

◆門司港を代表するホテルとしての新たなポジション、「グルメホテル」への挑戦

かつて国際貿易港として栄え、様々な国の食文化に影響を受けて今日まで発展した門司港。

その門司港を代表するホテルとして、関門の幸や名物、九州各地の食材をゲストにお届けし、食事を通して門司港の魅力や宿泊価値を感じて頂く「グルメホテル」を目指し、朝食からディナーまで多様な取り組みを開始致しました。

■地元の名物料理や産地直送野菜をふんだんに取り入れた朝食ブッフェ



地元生産者と共に栽培したこだわりの食材

朝食ブッフェでは、門司港名物「焼きカレー」や関門名物の「フグの一夜干し」、地域の老舗明太子屋 永坂商店の「明太子」から、小倉城の初代藩主が好んだ「じんだ煮」まで、地元の魅力を感じて頂けるメニューを多数ご用意。

また、朝食から珍しい「デザートビュッフェ」もオープン。ライブキッチンではオムレツではなく、女性シェフがお客様の目の前でフレンチトーストを焼き上げます。お米にも徹底してこだわりを持ち、産地を厳選したお米を玄米で仕入れ、毎朝ホテルで精米し、炊きたてをご提供しております。

■北九州初！湿度・温度・風を徹底管理した「超熟成肉」をご提供



九州各地の厳選肉もご用意

昨年12月にオープンしたステーキハウス「レッド&ブラック」は、北九州市初の本格アメリカンスタイルのステーキハウスで、店内で湿度・温度・風を徹底管理して熟成させる熟成方法「ドライ・エイジング」を施した熟成肉をご提供しています。佐賀牛は熟成50日、米国産牛は30日、熊本県産赤牛は14日など、牛の特性に合わせた日数と熟成方法で、肉本来の美味しさをご堪能いただけるよう工夫を凝らしています。

■ステーキハウス、イタリアンレストラン共に3,800円均一のプリフィクス ディナーコースを用意



関門の幸を取り入れたメニューも

ステーキハウス「レッド&ブラック」とイタリアンレストラン「ポルトーネ」では、3,800円均一のプリフィクス型のディナーコースを用意し、九州の旬野菜やふぐ・関門だこ・豊前牡蠣を初めとした関門の旬素材を使用したお料理をお客様のお好みでチョイス出来るように。

現在既に20%以上の宿泊ゲストにディナーもご利用を頂いておりますが、ゲストの更なる満足度向上に向け、1日10室限定の”シェフズテーブル”コースメニューをご用意し、特別感のあるディナー付宿泊プランを販売開始予定です。



総料理長 竹中弘明（たけなか ひろあき）

「食は安心・安全からはじまる」がモットー。

安心して食べられる美味しいお料理だけをお客様にお召し上がりいただきたいという考えから、ゲストにご提供する食材からこだわり抜き、自らが生産者を訪れ、自分の目と舌で厳選したものだけを使用している。

【略歴】1965年福岡生まれ。

世界料理オリンピック、世界料理コンクール金メダリスト故・中山 敏治の下で修行。その後九州のホテル、レストランにて料理長を歴任。門司港ホテル開業時に入社。入社翌年より総料理長を務め、現在に至る。



PREMIER HOTEL

■ホテル概要

名称	:	プレミアホテル 門司港 (Premier Hotel Mojiko)
所有	:	(株)ケン・コーポレーション
運営	:	(株)プレミア門司港ホテルマネジメント(ケン不動産リース(株)100%子会社)
住所	:	〒801-0852 福岡県北九州市門司区港町 9-11
客室	:	総客室数 134 室 (ダブル 20 室、ツイン 107 室、スイート 4 室、和室 3 室)
施設	:	イタリアンレストラン「ポルトーネ」 2F 48 席 ステーキハウス「レッド&ブラック」 2F テーブル 38 席 / ソファ 12 席 BAR「テンポ」 9F 46 席
会議・宴会	:	宴会場(2 室)
TEL	:	093-321-1111
HP	:	http://premier.premierhotel-group.com/mojiko/

■プレミアホテルブランドについて

『プレミアホテル』はプレミアホテルグループのシティホテルを対象とした自社ブランドで、一軒目は2016年4月1日に自然美豊かな札幌・中島公園に隣接した「プレミアホテル 中島公園 札幌」をオープン。

<ブランド・アイデンティティ>

色褪せることの無い高貴な彩りを持ち、優雅な芳香をたたえる、日本では古くから愛され続けてきた「あやめ」。その花をシンボルに、旅を楽しむゲストへ新鮮な発見と感動を与え、いつまでも色褪せない魅力的な旅の思い出をお届けするホテルブランドへと成長させる“誓い”と“願い”が込められた、プレミアホテルグループのシティホテルブランドです。

<ロゴに込められた想い>

日本伝統である折り紙で織られたあやめの花に「あなたを大切にします」、「うれしい便り」という花言葉のイメージを重ね、洗練されながらもあたたかなおもてなしと旅の特別な思い出をゲストへお届けしたいという想いを表現しています。

■プレミア ホテル グループ (Premier Hotel Group) について

『Hyatt』、『Hilton』などの国際ホテルブランドや『プレミアホテル-TSUBAKI-』といった自社ブランドをはじめとするマルチブランドにて、リゾートホテル、高級旅館やビジネスホテルなどの多様な宿泊施設を展開するホテルグループです。グループ施設数:国内 20 軒、海外 9 軒、計 29 軒・約 7,477 室(2016 年 10 月時点)

公式HP:<http://premierhotel-group.com/>





PREMIER HOTEL

■地元の魅力が詰まった 朝食ビュッフェ新メニュー



門司港名物「焼きカレー」

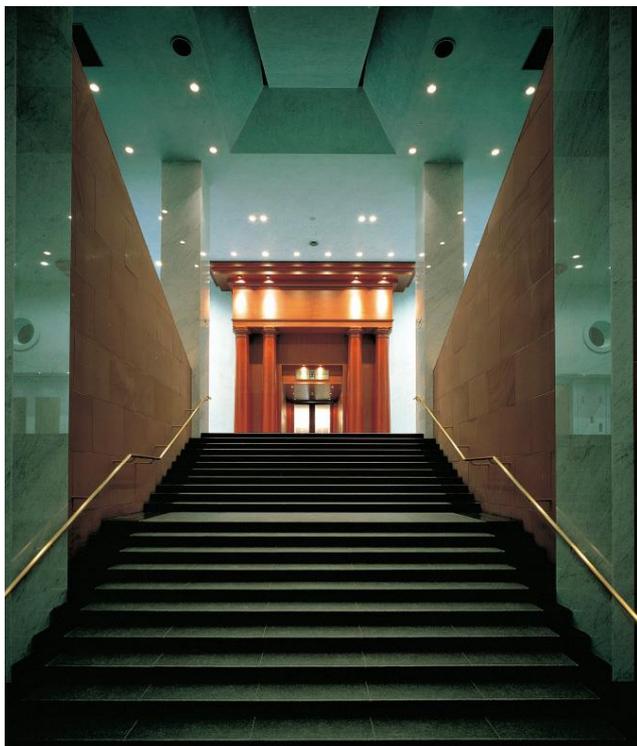


関門名物「フグの一夜干し」

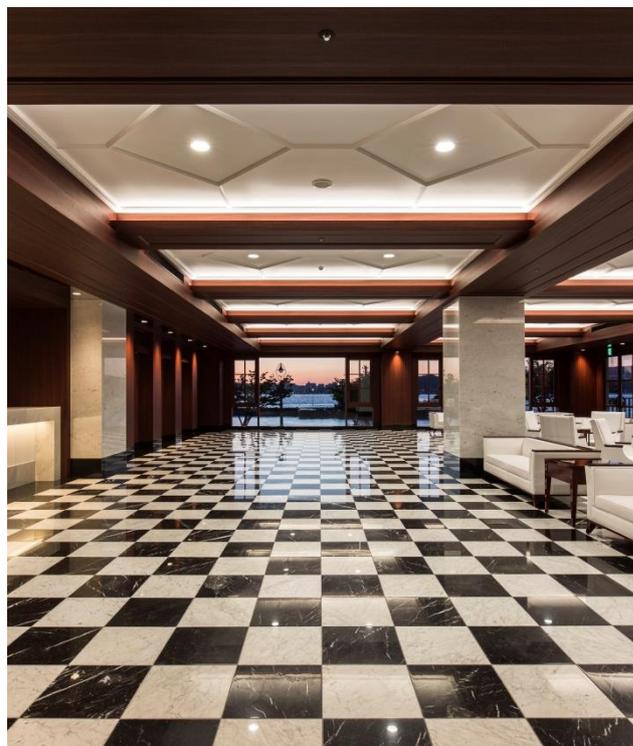


PREMIER HOTEL

■ デザイナーズホテル「プレミアホテル 門司港」内観



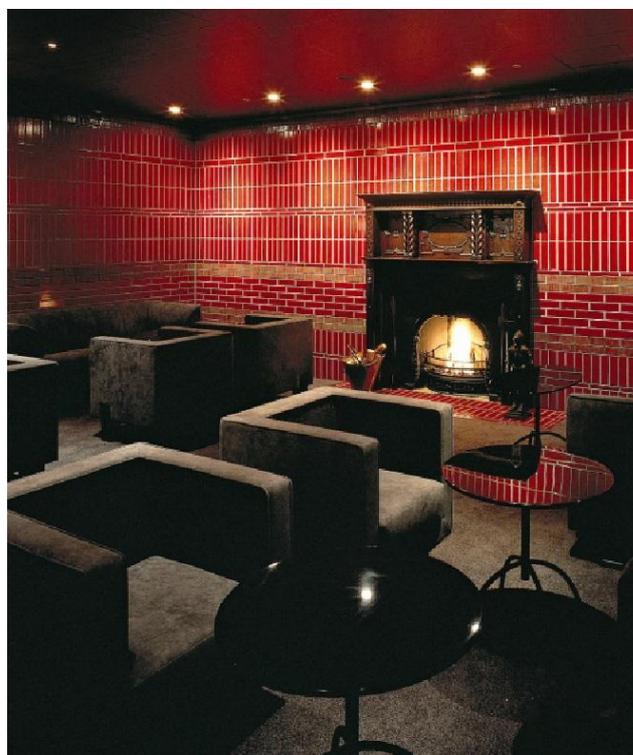
3層吹き抜けのメインエントランスに続く大階段



関門海峡を背景にしたリゾート感あふれるロビーラウンジ



テラス越しに海峡風景が広がるイタリアンレストラン「ボルトーネ」



ヨーロッパ直輸入のアンティーク暖炉を備えたBAR「テンポ」

