



入学祝い



退職祝い・還暦、古希など

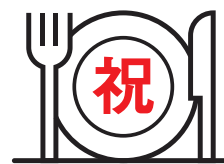


就職祝い

ホテル日航成田の

お祝いプラン

お顔合わせ、還暦、古希、喜寿、米寿、誕生日、お食い初め、入学祝い、卒業祝い、就職祝い、退職祝いなど
さまざまなお祝い事に。少人数でもご利用いただけるプランをご用意いたしました。



Celebration

2024年4月1日(月)～
2025年3月31日(月)

※5名様より承ります。
※別途会場使用料を頂戴いたします。

特典



さらに選べる特典

- ①花束プレゼント
- ②ホールケーキ
- ③吊看板(紙製)無料作成

乾杯用スパークリングワインまたは、
ノンアルコールスパークリングワインプレゼント

※選べる特典は大人10様以上のご利用で
上記1点プレゼントいたします。

お祝いプランメニュー



¥12,000コース

祝い前菜 和洋中コラボレーション 小鉢スタイル
真鯛の挟み蒸し クリスタルソース
豚肉と季節野菜の自家製XO醤炒め
天使海老とメローの西京焼き 柚子のブールブラン
千葉県産しあわせ絆牛のパヴェ
ペリゲーソーストリュフの香り
海鮮握り寿司と厚焼き玉子
フカヒレ入り茶碗蒸し餡かけ
和菓子和洋デザートの盛り合わせ
コーヒーまたは紅茶

¥10,000コース

オーガニックサーモンと帆立貝のティアン
北海いくら添え
北京ダックのコーヤーピン包み 自家製味噌仕立て
蟹爪のフライ レモンを添えて
本日のお魚と海老の蒸し物 海鮮ソース
牛フィレ肉のポワレ 季節野菜とアンチョビバター風味
炙り金目鯛の紅白炊き込み祝い飯
海老湯葉真丈のお吸い物、香の物
季節のデザート&フルーツ
コーヒーまたは紅茶

¥8,000コース

鮮魚の昆布メカルパッチョ仕立て
豚肉と彩り野菜の塩麴炒め
海老と白身魚のスイートチリソース
北海産帆立貝のバター醤油焼き 大葉の香り
牛サーロインの炙り焼き 柚子マスタードソース
活けメ真鯛と三崎鮪の祝いちらし寿司
蛤入り茶碗蒸し潮仕立て
季節のデザート&フルーツ
コーヒーまたは紅茶



【お食い初めセット】 ¥3,630



お子様料理
【すこやかコース】
¥3,000



お子様料理
【かがやきコース】
¥5,000

飲み放題プラン (2時間飲み放題)



スタンダードプラン ¥2,500

赤・白ワイン／ビール／プレミアムウイスキー
焼酎(芋・麦)／ノンアルコールビール／ソフトドリンク

プレミアムプラン ¥2,800

赤・白ワイン／ビール／
プレミアムウイスキー／焼酎(芋・麦)
ノンアルコールビール／ソフトドリンク

プレミアムプランには
日本酒もご用意!

ソフトドリンクプラン ¥1,100

オレンジジュース／ウーロン茶／グレープフルーツジュース／カルピスウォーター
アップルジュース／コーラ／ジンジャーエール