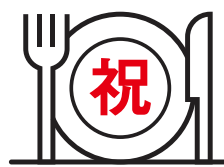


入学祝い

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



Celebration

お顔合わせ、還暦、古希、喜寿、米寿、誕生日・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。

2020年6月1日(月)～
2021年4月30日(金)

※5名様より承ります。

特典



個室貸切無料



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



さらに選べる特典

- ①花束プレゼント
- ②記念品1つプレゼント
- ③ホールケーキ
- ④吊看板(紙製)無料作成

※選べる特典は、すべて10名様以上のご利用にてご提供いたします。
ホールケーキは、デザートとの差し替えにて5名様より承ります。

お祝いプランメニュー

¥12,000コース

祝い前菜和洋中のコラボレーション 小鉢スタイル
真鯛の挟み蒸し クリスタルソース
香彩豚と季節野菜の自家製XO醤炒め
天使の海老とメローの西京焼き 柚子のブルーブラン
千葉県産しあわせ絆牛のパヴェ
ペリーグーソーストリュフの香り
寿玉子と海鮮握り寿司
フカヒレ入り茶碗蒸し餡かけ
和菓子と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
ズワイ蟹爪のフライ 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 季節野菜添え 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

成田市場直送 鮮魚の昆布メカルパッチョ仕立て
千葉県産恋する豚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

¥6,000コース

旬魚のエスカベッシュ 彩り野菜のマセドワース
国産鶏肉の油淋鶏
海老と帆立貝のチリソース
牛バラ肉のプレゼ バルサミコ風味
三崎鮪の漬け丼 山芋添え
紅白更科蕎麦
季節のデザート&フルーツ
コーヒーまたは紅茶



飲み放題プラン(2時間飲み放題)



スタンダードプラン ¥2,200

フランス産赤白ワイン／ビール／プレミアムウイスキー(シーバスリーガル)／
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 ¥2,500

生ビール／フランス産赤・白ワイン／ビール／
プレミアムウイスキー(シーバスリーガル)／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／スプライト