



入学祝い



退職祝い・還暦、古希など

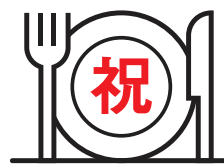


就職祝い

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

2025年4月 1日(火)～
2026年3月31日(火)

※ 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

1. 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
2. 30名様以上のご利用でバス送迎無料（30km 圏内）
3. 当日で宿泊希望の際は特別料金でお手配いたします。

オプション

花束	¥ 3,300 ～
生デコレーションケーキ 4号	¥ 3,630 ～
写真撮影	¥ 12,100 ～
焼き増し	¥ 6,600 ～

※ 全ての料金には消費税・サービス料が含まれます。

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
天使海老と金目鯛の西京焼き 柚子のブルブラン
千葉県産しあわせ絆牛のパヴェ
ペリグ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

アトランティックサーモンと有頭海老のセルクル仕立て
北京ダックのコーヤービン包み 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

真鯛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
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
三崎鮪と赤海老の祝いちらし寿司
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

ビール/ウイスキー/赤・白ワイン
焼酎(麦・芋)/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

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

ソフトドリンクプラン

¥1,100

ウーロン茶/オレンジジュース/カルピスウォーター
コーラ・ジンジャーエール