

ホテル日航成田

叙勲・褒章・周年 パーティープラン

ご功績を称える叙勲・褒章の受章を記念した祝賀会や、
企業様の設立・創立記念の
お祝いはホテル日航成田で
晴れの日にあふさわしい特別な祝宴を
お手伝いいたします

2025

4/1

(火)

2026

3/31

(火)

【コース料理】20名様～／【buffet料理】30名様～承ります

特典

- *会場使用料無料
- *基本音響照明費無料
- *バス送迎往復手配1台無料(30名様以上利用、30km圏内)
- *ご宿泊特別優待価格にてご提供

いつもずっと心地よい

 ホテル日航成田

ご予約・お問い合わせ

0476-32-1144 (09:00～17:30)

〒286-0106 千葉県成田市取香500 [ホテル日航成田](#) [検索](#)



PLAN MENU

プランメニュー(コース料理)

¥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 ベリーグレ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

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 大場の香り
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



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

ワイン(赤・白)/ビール/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

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 / カルピスウォーター
コーラ/ジンジャーエール

オプション

日本酒追加プラン +¥300

カクテル追加プラン +¥400