



入学祝い



退職祝い・還暦、古希など

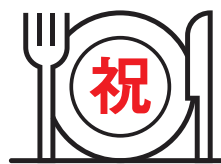


就職祝い

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

2026年4月 1日(水)～  
2027年3月31日(水)

※ 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 ～
写真撮影	¥ 14,300 ～
焼き増し	¥ 6,600 ～

※すべ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  
ペリゲーソーストリュフの香り  
海鮮にぎり寿司  
フカヒレ入り茶碗蒸し 餡かけ  
和菓子と洋デザートとの盛り合わせ  
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

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  
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 ¥1,400  
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