

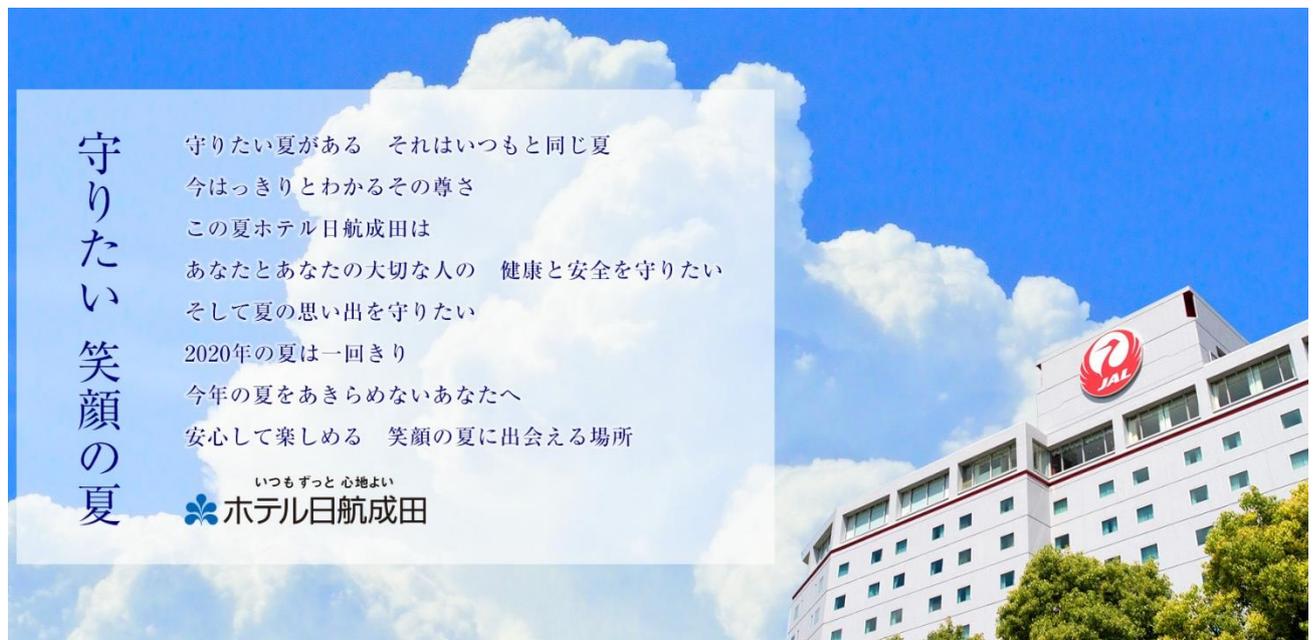
2020年7月10日

「守りたい 笑顔の夏」

BBQ ほか夏を楽しむプランが盛りだくさん

期間：2020年7月1日（水）～8月31日（金）

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、「守りたい 笑顔の夏」を7月・8月のテーマとして、“新しい生活様式”に沿った感染予防対策を実施し、お客様が安心してお過ごしいただける環境を整えたうえで、BBQやビヤホールプランをはじめとした、この夏をお楽しみいただくためのプランを多数用意いたしました。



毎年、夏恒例のBBQは、ソーシャルディスタンスを確保し、入場人数を制限して開催。宴会場を使用したビヤホールプランは、宴会場ならではの演出と、シェフによるライブパフォーマンス料理をはじめとしたBBQ料理の食べ放題と飲み放題がついたプランです。カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」ではオーダーバイキング形式のランチ、プリフィックスディナーをご提供します。

緊急事態宣言が明け、1カ月が経過しましたが、完全に元の生活に戻ったとは言い難い状況です。それでも、今年の夏は一度きり。ホテル日航成田をご利用いただき、2020年の夏もいつもの夏とおなじように笑顔で過ごしてほしい、夏の思い出を作ってほしいという想いを胸に、安心してお楽しみいただけるサービスの数々をお届けいたします。

【「守りたい 笑顔の夏」概要】

●THE GARDEN BBQ 2020

食べ放題&飲み放題のガーデンBBQ。適切な間隔をあけたお席の配置で、1日限定100名様。新型コロナウイルス感染拡大の防止対策を実施し、開放的なガーデンで、安心してお楽しみいただける環境を用意しました。大型テント完備で、にわか雨が降っても安心してお食事ができます。実演コーナーでは、シェフがその場で調理した料理をお楽しみいただけます。

期間:2020年7月20日(月)~8月31日(月)(荒天中止)

会場:ジャルダンセリーナ(ホテル日航成田 中庭)

時間:17:30~21:00(ラストオーダー20:45)

料金:大人 ¥6,500(One Harmony会員 ¥6,000)

ご宿泊のお客様、空港関係者 ¥6,000

小学生 ¥2,500

幼児 無料

内容:(メニュー例)

〈実演コーナー〉

①仔羊ショルダーのダッチオープンロティ 軽い燻製 トルティーヤ仕立て

②アントルコートのプロシエット 3国食べ比べ(日本・オーストラリア・ニュージーランド)

※②はサービススタッフがお客様のテーブルにお持ちします。(お一人様1串 食べ放題ではございません)

〈BBQコーナー〉

MEAT ・牛カルビ ・牛サーロイン ・国産牛モモ肉(加工肉) ・豚トロ ・骨付きソーセージ

SEAFOOD ・片貝帆立 ・有頭殻付き海老 ・イカ串 ・ホンビノス貝

VEGETABLE ・玉ねぎ ・ナス ・カボチャ ・ピーマン ・トウモロコシ

〈ドリンク〉

生ビール ・麒麟一番搾り ・麒麟一番搾り(黒) ・アサヒスーパードライ ・サッポロエビス ・サッポロ黒ラベル

・サントリープレミアムモルツ

アルコール ・樽詰スパークリングワイン ・ワイン(赤・白) ・ウイスキー ・ウォッカ ・焼酎(芋、麦)

・サントリー角ハイボール ・樽詰サワー ・こだわり酒場のレモンサワー ・梅酒 ・杏露酒

●ビバ！ エンジョイ ビヤホール

宴会場がビヤホールに早変わり。BBQ料理の食べ放題と飲み放題がついたプランです。屋内なので天候に左右されず、思う存分夏の宴をお楽しみいただけます。大きな窓がある宴会場「大空の間」では、ウッドデッキで本格BBQ料理をお楽しみいただけます。また、宴会場「鶴の間」では480インチのスーパーワイドスクリーンがこの夏に初登場。水族館をイメージした高輝度映像と、おいしく冷えたビールをお楽しみください。大人数、団体でのご利用も想定した新型コロナウイルス



ス感染防止対策を実施し、暑気払いや納涼会にも最適。10名様以上よりご予約承ります。

会場:宴会場「大空の間」(宴会棟1階)、「鶴の間」(宴会棟1階)

期間:2020年7月22日(水)および7月23日(木・祝)～8/29(土)の木・金・土曜日

時間:18:00～21:00(ラストオーダー20:45)

料金:大人 ¥6,000 (One Harmony会員 ¥5,500)

小学生 ¥2,500

幼児 無料

内容:(メニュー例)

〈シェフによるライブパフォーマンス料理〉

- ・仔羊ショルダーのダッチオープン ナバラン風 ・牛肩ロース肉のプロシエット《3国食べ比べ》
- ・熟成牛サーロインのローストビーフ

〈シェフ日替わり料理〉

- ・国産牛もも肉(加工肉)を使用した料理 ・牛フィレサイド味付けを使用した料理 ・牛カルビを使用した料理
- ・豚トロを使用した料理

〈ドリンク〉

- ・フリージングハイボール ・エクストラコールド ・生ビール(アサヒ・麒麟・サッポロ・サントリー)
- ・樽詰スパークリングワイン ・瓶ビール ・モヒート ・ハイボール ・レモンサワー ・焼酎(麦・芋) ・梅酒 ・日本酒



●ワールドランチオーダーバイキング

カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」のオーダー制ランチバイキング。できたてのお料理をテーブルへお持ちいたします。世界のさまざまな国の料理が一同にそろったワールドバイキングで成田にいながら“異日常”の雰囲気をお楽しみください。

期間:2020年8月31日(月)まで ※月によってメニューが替わります

会場:カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

時間:平日 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

土・日・祝日 および 8月11日(火)～8月14日(金)(2部制)

1部 11:00～12:45(ラストオーダー 12:15)

2部 13:15～15:00(ラストオーダー 14:30)

料金:大人 ¥3,800(One Harmony会員 ¥3,040)

60歳以上 ¥3,500(One Harmony会員 ¥2,800)

小学生 ¥1,900(One Harmony会員 ¥1,520)

幼児 無料



内容: (7月メニュー例)

<ライブキッチン>

- ・オーストラリア産サーロインの『ローストビーフ』自家製BBQソース
- ・チーズボウルのサラダニソワーズ 生ハム添え

<タイムサービス>

- ・毎日提供(水曜日除く): 本日のピザ・水曜日限定: 桃李自家製点心(ワゴンサービス)

<料理>

- ・サーモントラウトの生春巻き ・コロネーションチキン ・冷やし茶碗蒸し〜青柚子の香り〜
- ・ステーキ・アッシュェ(ハンバーグステーキ)デミグラスソース ・ガーリックシュリンプ ・地中海風メカジキの香草パン粉焼き
- ・夏野菜の酢豚 桃李自家製黒酢ソース ・桃李自家製豆板醤の海老のチリソースグラタン ・本日の板長おまかせ天ぷら

●プリフィックスディナー

カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」の、メイン料理が選べるプリフィックスディナーコース。同レストランにてプリフィックスのコースを提供するのは初めての試みです。メイン料理は本日のお魚・錦爽鶏・香彩豚・牛サーロインの中からお選びいただけます。

期間: 2020年8月31日(月)まで

会場: カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

時間: 17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

料金: ¥4,500～¥5,000 (One Harmony会員 ¥3,600～¥4,000)

内容: 【選べるメイン料理+オードブル、パスタ、パンまたはライス、デザート、コーヒー】



●ほかに、ホテル最上階のバーラウンジ「スカイバー サンセットラウンジ」のカクテルフェアや、「コーヒーラウンジ」のおすすめケーキなど、この夏を楽しめるプランをご用意。また、航空科学博物館の入館チケットも付いたBBQ付き宿泊プランも販売します。

※One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJAL シティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典を用意しております。

※画像はすべてイメージです。メニューは状況により変更になる場合がございます。

お問い合わせ : TEL 0476-32-0032(代表)

Facebookにて成田の魅力を発信するSNSバトンリレー開催中

成田地区ホテル業協会に加盟する有志ホテルが、Facebookにてリレー形式で成田の魅力を発信する取り組みを実施しています。新型コロナウイルス感染症の影響でマイクロツーリズム(地元周辺に目を向けたプチ旅行)志向が強まる中、成田及び成田周辺の魅力を発信していこうという試みで、各ホテルがバトンをつないで、成田の魅力を紹介しています。ホテル日航成田 Facebook: <https://www.facebook.com/hotelnikkonarita/>

報道機関からのお問い合わせ先

〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当: 葛城太郎/石原真佐臣/高橋智恵子 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084

e-mail: marketing-group@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします