

2020年9月30日

中国料理 桃李 一部営業を再開

秋の熱々ランチオーダーバイキング

2020年10月1日(木)～10月31日(土) 感染予防セット提供も

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2020年10月1日(木)よりホテル本館2階 中国料理「桃李」の営業をランチタイムのみ再開、10月1日(木)～10月31日(土)の1か月間は「秋の熱々ランチオーダーバイキング」を開催します。大人はお一人様¥3,800(消費税・サービス料込)。徹底した感染拡大防止対策に加え、レストランへお越しのお客様へはマスクケース、消毒用ポケットティッシュなどをセットにした感染予防セットを提供いたします。

「桃李」再開第一弾は、秋らしくなり食欲が増すこの季節にうれしい熱々メニューでスタート。秋の味覚や地元食材などを使ったメニューは約14種類のメニューのほか、また、飲茶などの点心をはじめ胡麻団子などの中国料理らしいデザートも豊富に揃えました。中でも千葉県産房総ポークの酢豚は一押しの一品です。さらに別途オプションメニューとして、千葉県産しあわせ絆牛の中華風ステーキ きのこと添え、千葉県産イセエビの活けメ チーズパン粉焼き 秋野菜添え、千葉県銚子産 フカヒレとズワイ蟹のスープといった、贅沢な食材を使った『千葉県産プレート』をワンコイン(¥500)で提供いたします。桃李の再開を記念した特別メニュー3品は地産地消、ぜひ召し上がっていただきたい逸品です。



〈開催イメージ〉

〈千葉県食材プレート特別オプションメニュー イメージ〉 ※別途 各¥500、食べ放題ではございません。



〈千葉県産しあわせ絆牛の
中華風ステーキ きのこと添え〉



〈千葉県産イセエビの活けメ
チーズパン粉焼き 秋野菜添え〉



〈千葉県銚子産 フカヒレと
ズワイ蟹のスープ〉

◆ 「安全・安心」にこだわり「新しい生活様式」に配慮したスタイルで提供いたします。

ホテル日航成田では、お客様とホテルスタッフの健康を最優先事項と考え感染拡大防止対策に取り組んでいます。お料理は、ご自身で取り分けるのではなくメニューより選んでご注文いただくテーブルオーダー式。すべてスタッフが盛りつけてお持ちしますので、お子様連れやご高齢の方などもお席でゆったりと楽しめます。

〈 サービスイメージ 〉

【 お一人おひとりに「感染予防セット」をご用意 】



マスクケース、消毒用ポケットティッシュなどをセットにしてお配りしています。

〈 感染予防セット イメージ 〉

■ 中国料理 桃李 「秋の熱々ランチオーダーバイキング」 概要 ■

開催場所：ホテル日航成田 本館2階 中国料理「桃李」

開催日時：2020年10月1日(木)～10月31日(土) ランチタイム

平日 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

土・日 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会員料金：¥3,040)

60歳以上 ¥3,500 (One Harmony会員料金：¥2,800)

小学生 ¥1,900 (One Harmony会員料金：¥1,520)

幼児 無料

千葉県食材プレート特別オプションメニュー 各¥500

オプションメニュー ¥1,020

- MENU
- ・ 秋のチャイニーズオードブル
 - ・ 揚げ中華麺のパリパリサラダ
 - ・ きのこと生姜の玉子スープ
 - ・ 海老のチリソース煮 青菜添え
 - ・ 海老のマヨネーズ和え フルーツ飾り
 - ・ 白身魚のもろみ挽肉蒸し チンゲン菜添え
 - ・ 蟹玉
 - ・ 牛肉と蓮根のオイスターソース炒め
 - ・ 鶏肉とさつまいもの甘味噌炒め
 - ・ 桃李風北京ダック 中華クレープ包み焼き
 - ・ チンゲン菜ときのこのにんにく塩炒め

- ・ 地元豆腐を使用した麻婆豆腐
- ・ 千葉県産新米五目炒飯
- ・ 野菜餡かけ焼きそば

< 一押しメニュー > 千葉県産房総ポークの酢豚

< 点 心 > 焼棒餃子 / 春巻 / 水餃子 / 飲茶三種盛り合わせ

< デ ザ ー ト > 中華蒸しカステラ / 胡麻団子

< タイムサービス > 洋ナシのフランベ シナモンの香り

千葉県食材プレート特別オプションメニュー・・・¥500

- ・ 千葉県産しあわせ絆牛の中華風ステーキきのこ添え 自家製二種のソース
- ・ 千葉県産イセエビの活け♫ チーズパン粉焼き 秋野菜添え
- ・ 千葉県銚子産 フカヒレとズワイ蟹のスープ

オプションメニュー・・・¥1,020

- ・ 気仙沼産フカヒレ姿煮込みズワイ蟹添え

※メニューは食材の入荷状況等により変更になる場合がございます。

※上記料金には消費税・サービス料が含まれております。

※上記オプションメニュー4品は食べ放題ではございません。また、One Harmony等 各種割引きも対象外でございます。

※店内の密集回避のほか、お席の間隔を確保するために ご利用人数を制限させていただいております。混雑が予想されるため、お電話での事前予約をおすすめいたします。

〒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 / 宮城利恵子 / 高橋智恵子

一般のお客様からのお問い合わせ先 : TEL: 0476-32-0015 (レストラン予約 9:00~18:00)

報道機関からのお問い合わせ先 : TEL: 0476-32-0027 / FAX: 0476-32-0084

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