

2020年10月22日

## カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」 Welcome To CHIBA とタイアップのランチオーダーバイキング 「創作フレンチ～洋と和のコラボレーション～」

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2020年11月6日(金)～11月30日(月)の1か月間、ホテル別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にてランチオーダーバイキング「創作フレンチ～洋と和のコラボレーション～」を開催します。大人はお一人様¥3,800(消費税・サービス料込)。地元の魅力をより多くの方に伝えるための千葉県のWelcome to CHIBAキャンペーン～みんなで元気に！ちばの「おもてなし」～とタイアップした千葉県産の「錦爽鶏」と「房総ポーク」を使ったメニューも2品提供いたします。



＜開催イメージ＞

濃厚なイメージのフレンチに和の食材や手法を取り入れて、秋の味を軽やかに表現しました。和の香りがよく似合う晩秋の食材とフレンチのハーモニーをお楽しみください。

### 【一押しは『Welcome to CHIBAキャンペーン』とタイアップした千葉県産食材のオリジナルメニュー2品】

一品目は、海藻粉末とビタミンEを強化した専用飼料を与えてストレスを極力抑えるなど健康管理に努めて臭みがなく柔らかい肉質の【房総ポーク】を使った「豚バラ肉の味噌漬けスービット アリゴ添え」。二品目には、緑美しい自然と澄んだ水に恵まれた環境の中で育てられた【千葉県産錦爽鶏】を使った「山の味覚とのプーバロティースヌ カリフラワーのブルーテ」。和とフレンチでアレンジされた千葉県産の食材をはじめ、数々のオリジナルメニューをお楽しみください。



## ■ ランチオーダーバイキング「創作フレンチ～洋と和のコラボレーション～」 概要 ■

開催場所：ホテル日航成田 別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

開催日時：2020年11月6日(金)～11月30日(月) ランチタイム

平 日 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

土・日・祝日 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

### 【 MENU 】

#### <前菜料理>

- ・スモークサーモントラウト、アボカド、クスクスのヴェリーヌ仕立て
- ・トマトとピーツのクーリ 小海老のカクテル
- ・合鴨スモークとフレッシュ野菜のブーケ バーニャカウダソース
- ・生ハム、リンゴ、チーズのミルフィーユカナッペ
- ・クリームチーズ、木の子の柚子味噌焼き
- ・秋の実白和え(柿・リンゴ・ザクロ など)

#### <メイン料理>

- ・胡麻の香る赤魚のポワレ 醤油風味のクールブイオンソース
- ・タラと春菊の洋風天ぷら 魚介の旨みのレモンマスタードソース
- ・【千葉県産錦爽鶏】山の味覚とのプーレバロティニュー カリフラワーのブルーテ
- ・【千葉県産房総ポーク】豚バラ肉の味噌漬けスービット アリゴ添え
- ・馬鈴薯餅 菊花餡掛け カマンベールと和だしの香り
- ・海老スープ茶碗蒸し イカスミのアクセント
- ・マグロの一口レアカツ 和風タルタルソース

#### <サイド料理>

- ・本日のカレー ・本日のスープ ・ライス(千葉県産コシヒカリ) ・本日のパン&自家製ジャム各種

#### <デザート>

- ・ケーキ各種(洋梨のタルト、クグロフなど)
- ・カップデザート各種(ショコラムースのラズベリーソース添え、チーズブリュレなど) ・フルーツ各種

### 【 ライブキッチン 】

- ・メキシコ産サーロインのローストビーフ トリュフ風味のマッシュポテト添え わさびと塩の花

### 【 タイムサービス 】 ※日替りにて毎日提供

- ・シェフおすすめピザまたはピザトースト各種(マルゲリータ・サラダピザ・クロックムッシュ など)
- ・本日のパスタ

【ドリンクメニュー】 オレンジ / ペプシコーラ / セブンアップ / アセロラ / ウーロン茶 / コーヒー / カフェオレ / 紅茶 / ハーブティー各種 / 煎茶 など

※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います。

※一部を除き、割引きの併用はいたしかねます。

※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、事前のご予約をおすすめいたします。

◆ 「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。すべてスタッフがお客様分ずつ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 〉

One Harmony  
メンバーシッププログラム

「One Harmony」は、オークラ ホテルズ & リゾート、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、入会金・年会費無料の会員プログラムです。ホテルご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意。ホテル日航成田のプレミアムセレクションへのご登録で、さらにお得な各種特典を受けることができます。ご来館当日、ホテルのフロントカウンター、レストランでも簡単にご入会いただけますので、この機会にぜひお申込みください。

〒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](mailto: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