

2020年10月22日

中国料理「桃李」

2020年11月6日（金）よりディナータイムの営業も再開

「テーブルオーダーバイキング」ディナー

「医食同源飲茶と中国茶のバイキング」のランチも

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、ホテル本館2階 中国料理「桃李」にてディナータイムの営業を2020年11月6日(金)より再開、月替わりメニューの「テーブルオーダーバイキング」(大人はお一人様¥6,500、消費税・サービス料込)を提供いたします。ランチタイムには、お茶と点心を楽しむ「医食同源飲茶と中国茶のバイキング」(大人はお一人様¥3,800、消費税・サービス料込)のほか、10月より開催している千葉県の魅力をより多くの方に伝えるための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オプションメニュー3品(各¥500)も継続してお召し上がりいただけます。

【中国料理「桃李」ディナー「テーブルオーダーバイキング」】

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。



＜11月の開催イメージ＞



＜12月の開催イメージ＞

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11月6日(金)～12月27日(日)の金・土・日・祝日 および12月28日(月)、12月29日(火)のみ営業
ディナータイム 17:30～21:00 (ラストオーダー20:30)

料 金：大人 ¥6,500 (One Harmony会員料金：¥5,200)
60歳以上 ¥6,000 (One Harmony会員料金：¥4,800)
小学生 ¥3,250 (One Harmony会員料金：¥2,600)
4～6歳 ¥1,100 (One Harmony会員料金：¥880)
3歳以下 無料

MENUの一例 〈 11月 〉 ・海老のマヨネーズ和え ・豆豉と豚スペアリブのせいろ蒸し ・彩り野菜の蟹肉餡かけ
・酢豚 ・桃李風北京ダック ・胡麻団子 など全50品

〈 12月 〉 ・赤魚と根菜の生姜ソース ・片貝帆立のもろみ挽肉蒸し ・アンコウと野菜の四川風炒め
・イベリコ豚とゴボウの黒胡椒炒め ・牛スジと揚げ豆腐の四川唐辛子煮込み など全50品

【 中国料理 桃李 ランチ 「医食同源飲茶と中国茶のバイキング」 】

点心の語源は「空腹(空心)に少食を与える(点ずる)」という禅語に由来すると言われています。バリエーション豊かなメニューから選ぶワクワク感、せいろを開けたときに立ち上る湯気と中国茶の香りに包まれ、心もお腹も満たされる「桃李」の飲茶。美味しく楽しく食べることは心身の健康に良いとされる、まさに「医食同源」なランチタイムをご堪能ください。



〈 開催イメージ 〉

〈 メニューの一例 〉



〈 気仙沼産フカヒレと海鮮の鳳凰の眼飾り蒸し 〉
海鮮ベースの餡に、気仙沼産フカヒレを贅沢に乗せ、鳳凰の眼に見たてた形に包みました。

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11月6日(金)～12月25日(金) ※水曜定休

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の一例 〈 点 心 〉 ・気仙沼産フカヒレと海鮮の鳳凰の眼飾り蒸し ・チャーシュー饅頭 ・スペアリブの豆豉蒸し
・帆立と海老の焼売 ・花巻(中華風蒸しパン) ・ココナツ蒸し団子 など

〈 料 理 〉 ・海老の自家製豆板醤入りチリソース煮 ・山椒香る麻婆豆腐 ・帆立貝柱入りお粥 など

〈 中国茶 〉 ・ジャスミン茶 ・プーアル茶 ・黒烏龍茶 ・白烏龍茶 ・ライチ紅茶 ・桂花緑茶 など

『Welcome to CHIBAキャンペーン』とタイアップ 千葉県産食材のワンコインオプションメニューは 好評につき継続



- ・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

各¥500 ※食べ放題ではありません。



※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。

※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ご提供

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。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お一人おひとりにマスクケース、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。



〈 サービス イメージ 〉



〈 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、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 ※画像のご希望があればデータをお送りいたします