

2020年11月27日

～ホテル日航成田で過ごすクリスマス2020～

Welcome To CHIBA キャンペーンメニューの提供や3密を避けたイベント開催

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では「ホテル日航成田で過ごすクリスマス2020」と題し、Welcome To CHIBAキャンペーンメニューの提供や3密を避けたイベントを開催いたします。クリスマスを安心してお過ごしいただけるよう、「新しい生活様式」に沿った感染予防対策を徹底し、安全な環境を整えて皆様をお迎えいたします。

- カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」では、ランチもディナーもブッフェとオーダー制を併用したスタイルで「クリスマスバイキング」を開催。「Welcome To CHIBAキャンペーン」対象メニューも提供

特別メニューが揃う「クリスマスバイキング」では、一部のメニューをブッフェスタイルにてご用意し、「お客様がご自身で料理を取る」というブッフェならではの楽しさも少しずつ再開いたします。今回の「クリスマスバイキング」では、サラダと前菜、デザートはブッフェスタイルにて提供を予定しており、料理を取る際にはマスクと手袋の着用をお願いするなど、お客様にも感染予防にご協力いただきながら開催いたします。



〈クリスマスディナーオーダーバイキング 開催イメージ〉

ランチは大人お一人様¥4,000(消費税・サービス料込み)で12月1日(火)から25日(金)まで毎日開催、ディナーは大人お一人様¥6,500(消費税・サービス料込み)で12月23日(水)から25日(金)まで3日間限定で開催いたします。引き続き、新型コロナウイルス感染拡大による影響を受けた千葉県産農産物等の消費回復を目的とする千葉県の事業「Welcome To CHIBAキャンペーン」に賛同し、「しあわせ絆牛」などを使用したメニュー3品も提供します。

■「ホテル日航成田で過ごすクリスマス2020」開催概要 ■

〈 クリスマスランチオーダーバイキング 〉

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12月1日(火)～12月25日(金)

平 日 11:30～14:30 (L.O.14:00)

土・日・祝日 1部 11:00～12:45 (L.O.12:15) / 2部 13:15～15:00 (L.O.14:30)

料 金：大 人 ￥4,000 (One Harmony会員料金：￥3,200)

60歳以上 ￥3,700 (One Harmony会員料金：￥2,960)

小 学 生 ￥2,000 (One Harmony会員料金：￥1,600)

幼 児 無料

〈 クリスマスディナーオーダーバイキング 〉

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12月23日(水)～12月25日(金)

1部 17:00～19:00 (L.O.18:30) / 2部 19:30～21:30 (L.O.21:00)

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)

幼 児 無料

～ ランチタイム・ディナータイム 共通メニュー ～ ☆ は『Welcome To CHIBAキャンペーン』対象メニューです

＜前菜料理＞

- ・スモークサーモントラウトのポテト ツリー仕立て
- ・シェフの気まぐれシューサレ
- ・パテ・ド・カンパーニュのピンチョス
- ・三崎マグロとホタテ貝のカルパッチョ
- ・茹のとうり芋田楽
- ・胡麻豆腐 いくら旨だしゼリー掛け
- ・サラダ各種

＜メイン料理＞

☆ 千葉県産『しあわせ絆牛の赤ワイン煮込み ココットのパイ包み焼き』

☆ 千葉県産『しあわせ絆牛と冬牛蒡の玉子とじ 山椒の香り』

- ・舌平目とハウレン草のグラティネ セミドライトマトのアクセント
- ・サーモンのポワレ ブール・アンシヨア
- ・鴨胸肉のロティ ソースバルサミコ クリスマスカラーのボムピューレを添えて
- ・鰯と栗麴の茶碗蒸し ちり酢餡かけ

・創作押し寿司

<サイド料理>

・本日のカレー ・本日のスープ ・本日のパン&自家製ジャム各種

☆ 千葉県産『コシヒカリ (2020年 新米)』

<デザート>

- ・ケーキ各種(ブッシュ・ド・ノエル、ドームショコラ、いちごのショートケーキ、パリブレスト など)
- ・カップデザート各種(フロマージュクリュとラズベリーソース、いちごゼリー、チーズブリュレ など)
- ・フルーツ各種

<タイムサービス>

・シェフのおすすめ 本日のピザ

<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

～ ランチタイム 限定メニュー ～

<ライブキッチン> メキシコ産ビーフステーキ

<ライブキッチン> シェフのおすすめ 本日のパスタ

～ ディナータイム 限定メニュー ～

<ライブキッチン> アメリカ産アンガス牛のステーキ

<ライブキッチン> 握り寿司

<その他> ズワイガニ食べ放題

※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。

事前のご予約をおすすめいたします。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、提供方法などが変更になる場合がございます。

- 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。お一人おひとりに「感染予防セット」をご用意、「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。



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。
12月からは使い捨ての手袋も追加でご用意いたします。

< 感染予防セット イメージ >

〈 あまおうとカマンベールクリームのカリスマスケーキ 〉

限定 50 個、程よくシロップを含んだスポンジに、あまおうとカマンベールクリームをサンドした、甘い口溶けと華やかな香りをお楽しみいただける聖夜にふさわしいカリスマスケーキです。

ご予約期間：2020年12月13日(日)まで

お渡し期間：2020年12月19日(土)～12月25日(金) 11:00～20:30

料 金：5号(直径約15cm) ¥6,500(One Harmony会員価格:¥6,000)

6号(直径約18cm) ¥7,500(One Harmony会員価格:¥7,000)

お渡し場所：ホテル日航成田 本館1階 コーヒーラウンジ



〈 カリスマスケーキ イメージ 〉

〈 トントウをさがせ！ 〉

ホテルの各所に隠れている小さな妖精、トントウを探すイベントを開催いたします。正解された方の中から、見つけたトントウの数に応じて抽選で豪華賞品が当たります。

期 間：2020年11月14日(土)～12月25日(金)

料 金：無料



〈 トントウ イメージ 〉

〈 ウィンターイルミネーション2020-2021 〉

新しい年、新しい時代が希望に満ちた光り輝く世界になるよう、スタッフ一人ひとりが願いをこめてイルミネーションを制作しました。毎日、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」に 17:30～18:00 の間にご来店されたお客様に点灯していただきます。

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

点灯期間：2020年11月21日(土)～2021年2月14日(日)

点灯時間：18:00頃～翌朝6:30 ※中庭への出入り口は23:00にクローズいたします。

※12月23日(水)～12月25日(金)、12月31日(木)～1月2日(土)は17:30頃～

料 金：無料



〈 イメージ (2019年) 〉

〈 イルミネーションフォトコンテスト 〉

「ホテル日航成田のイルミネーション」をテーマとしたフォトコンテストを開催いたします。お客様がホテル館内で撮影されたイルミネーションの写真をメールやInstagramからご応募いただけます。

応募期間：2020年11月21日(土)～2021年2月21日(日)24:00 送信分まで

入賞発表：2021年3月19日(金)13:00 公式サイトにて発表



〈 2019-2020グランプリ作品 〉

〒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: 0476-32-0032 (代表)

レストランに関するお問い合わせ先：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