

2022年 2月 14日

カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」 2022年2月1日(火)～4月28日(木)までの期間 3カ月連続『いちごカーニバル』を開催

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2022年2月1日(火)～4月28日(木)の3カ月間、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『いちごカーニバル』を開催します。ランチタイムの料金は大人お一人様¥4,200(サービス料・消費税込)で、成田市のJAL Agriport(株)とコラボレーションした「いちご食べ放題」をはじめ、デザートを中心とした各種いちごメニューを毎月テーマを変えて提供します。



〈開催イメージ〉

【いちごカーニバルは2月より4月まで、毎月テーマを変えて3カ月間にわたり開催】

2019年のスタートから4年目を迎える本年のJAL Agriportとのいちごコラボレーションは、「いちごカーニバル」をイメージした、ワクワクと心躍るような各種いちごメニューをご用意いたします。毎月テーマを設けており、「セリーナ」らしいカジュアルな洋食メニューを中心に、中国料理や春の食材を彩り良くあしらう日本料理も一部取り入れ、幅広い年代の方にお楽しみいただける和・洋・中折衷のバイキングです。

【メニューの一例】

2022年2月1日(火)～2月28日(月)「いちご劇場開幕」

〈洋・ライブキッチン〉ビーフステーキ

〈洋・ライブキッチン〉フレンチトースト

～自家製いちごジャムとコンディメンツを添えて～

〈洋・前菜〉JAL Agriport直送 成田産いちごのカプレーゼ

〈洋・メイン〉千葉県産房総ポークのロースト ベリーソース

〈洋・メイン〉いちごと豆乳チーズ鍋

〈和・メイン〉恵方巻風 中巻き寿司セリーナスタイル

〈デザート〉いちご食べ放題／いちごのショートケーキ／ベリータルト／いちごロール／いちごゼリー／いちごのパバロア／いちごぜんざい



2022年3月1日(火)～3月31日(木)「いちご満載！笑顔満開！」

〈洋・ライブキッチン〉ローストビーフ

〈洋・ライブキッチン〉JAL Agriport直送 成田産いちごのパングラタン

〈洋・前菜〉いちごと彩り野菜のカクテル

〈洋・メイン〉桜エビの香る春野菜のキッシュ

〈和・メイン〉桜香る、海鮮ちらし寿司

〈中国料理 桃李〉豚バラ肉と春キャベツの回鍋肉

〈デザート〉いちご食べ放題／ストロベリーケーキ／ラズベリーといちごのタルト／いちごゼリー



2022年4月1日(金)～4月28日(木)「いちご劇場フィナーレ！」

〈洋・ライブキッチン〉ビーフステーキ

〈洋・ライブキッチン〉JAL Agriport直送 成田産いちごのクレープ

〈洋・前菜〉いちごと蒸し鶏の白和え

〈洋・メイン〉鶏モモ肉のビステッカ 新玉ネギといちごのソース

〈和・メイン〉筍の炊き込みご飯

〈中国料理 桃李〉白身魚のチリソース

〈デザート〉いちご食べ放題／いちごと抹茶のショートケーキ／いちごとレアチーズのムース／いちごモンブランタルト



■ いちごの季節がやってきた！『いちごカーニバル』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：2022年2月1日(火)～2月28日(月)「いちご劇場開幕」

2022年3月1日(火)～3月31日(木)「いちご満載！笑顔満開！」

2022年4月1日(金)～4月28日(木)「いちご劇場フィナーレ！」

開催時間：ランチタイム

平 日 11:30～14:30 (料理提供14:00)

土・日・祝日 1部 11:00～12:45 (料理提供12:30) / 2部 13:15～15:00 (料理提供14:45)

料 金：大 人 ¥4,200 (One Harmony会員料金：¥3,360)

60歳以上 ¥3,800 (One Harmony会員料金：¥3,040)

小 学 生 ¥2,100 (One Harmony会員料金：¥1,680)

幼 児 無 料

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)

※ディナータイムは一部メニューを変えて開催します。

※その他メニューや最新情報は、公式サイトをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

※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、サービス料・消費税が含まれています。一部を除き、各種割引きの併用はいたしかねます。

※店内の密集回避とお席の間隔を確保するため、ご利用人数を制限させていただいております。

※ご利用人数により、テーブルが分かれる場合がございます。

※上記営業内容は、新型コロナウイルス感染拡大の状況や千葉県からの要請に準じ変更となる場合がございます。

◆JAL Agriport株式会社について◆

日本航空株式会社と農産物の加工販売などの農業関連ビジネスを展開する株式会社和郷の共同出資会社です。

千葉県成田市で観光農園を運営し、併設の「DINING PORT 御料鶴」では成田空港周辺9市町の産品や、自社農園で採れた果樹を使った料理やデザートを提供しています。

◆SGSジャパン株式会社による検証ステートメントを日本初取得、世界基準の安心を◆

ホテル日航成田では、認証・ビジネスソリューションサービスを提供する

独立した第三者機関のSGSジャパン株式会社(本部:スイス)より「感染予

防(清掃・消毒)管理手順の有効性・モニタリングサービス」の検証を受けた

結果、その厳しい基準を満たしていることが認められ、2020年11月25日(水)

に検証ステートメントを取得しました。日本で同検証ステートメントを取得するのは、ホテル日航成田が初めてです。

このたびの取得を受け、2020年12月15日(火)に検証ステートメントおよび検証を受けた施設に発行されるSGSロゴマークが授与されました。



〒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