PRESS RELEASE

ホテル日航成田

2022 年 2 月 24 日

中国料理「桃李」の味を「セリーナ」で
2022 年 3 月 1 日(火)～4 月 28 日(木)の平日(月～木)限定
メインが選べる『桃李御膳』を提供

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉髙誠)では、2022年3月1日(火)～4月28日(木)までの平日月曜日～木曜日限定で、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」のディナータイムにて、日本で馴染みのある広東料理をベースにした中国料理「桃李」の定番メニューを『桃李御膳』として提供します。料金はお一人様￥3,000(サービス料・消費税込)で、メイン料理は「海老のチリソース煮」または「麻婆豆腐」よりお選びいただけます。

〈『桃李御膳』イメージ/メイン・海老のチリソース煮〉

【中国料理「桃李」の定番メニューを「セリーナ」のアラカルトメニューとして期間限定提供】

カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」のディナータイムには、アラカルトメニューも豊富に用意しています。棒棒鶏や点心をはじめ、海老のチリソース煮、麻婆豆腐といった定番メニューをライスやスープ付きで提供する『桃李御膳』は、2月より休業中の中国料理「桃李」の味を定食スタイルでお楽しみいただける、期間限定のアラカルトメニューです。

■『桃李御膳』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3月1日（火）～3月24日（木） ※3月21日（月・祝）を除く、平日（月曜～木曜）開催

2022年4月4日（月）～4月28日（木） ※平日（月曜～木曜）開催

開催時間 ： ディナータイム 17:30～22:00（ラストオーダー21:30）

料　　金 ： ￥3,000 （One Harmony会員料金 ： ￥2,400）

メニュー：〈メイン〉※どちらかチョイス

海老のチリソース煮　または　麻婆豆腐

棒棒鶏／点心2種／

スープ／ライス／サラダ／ザーサイ／フルーツ

〈『桃李御膳』イメージ/メイン・麻婆豆腐〉

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況等により、メニューは変更になる場合がございます。

※当ホテルのレストランでは国産米を使用しています。

※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。

ご予約・お問い合わせ先 ： TEL : 0476-32-0015（レストラン予約9:00～18 : 00）

公式サイトからの予約 : https://www.nikkonarita.com/restaurant/plan/serena_dinner_1496

◆ 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／髙橋智恵子
ホテル日航成田 公式サイト https://www.nikko-narita.com/ ： TEL 0476-32-0032（代表）
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