

# 長崎の郷土料理やご当地グルメをアレンジした 『長崎県フェア』を

## 2023年10月1日（日）より開催

～長崎県産品の愛用運動への取り組みや、長崎県を元気にするプロジェクト「長崎の変」に参画し、”食”で長崎を応援～

ホテル日航成田(所在地:千葉県成田市、総支配人:山田 篤)は、2023年10月1日(日)～10月31日(火)の期間、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて『長崎県フェア』を開催します。なお、当フェアは9月より実施している『秋のプレゼントキャンペーン』の対象となり、期間中に対象店舗のフェアのランチを2回ご利用いただくと長崎県の特産品やグループホテルの宿泊券が当たる応募企画にご参加いただけます。



<長崎県フェア>

●キーワードは「長崎のうまかもん、いっぱい食べてみんね!」

長崎県は、日本本土の最西端・九州の西北部に位置し三方を海に囲まれており、五島列島・壱岐・対馬などその数日本一と言われる半島と島々が連なっています。それらの島々は、朝鮮半島や中国大陸にも近いため、古来より日本と大

陸を結ぶ海外交流の拠点として栄え、経済や文化・学術の交流拠点として日本の近代化に大きな役割を果たしてきたと言われていいます。西洋や中国などの影響を受けながら現代にいたるまで歴史を刻む中、独特な文化が育まれてきたことが伺える街並みや景観に今も出会うことができます。カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて開催する『長崎県フェア』では、「長崎のうまかもん、いっぱい食べてみんね！」をキーワードに、長崎ならではの料理をブッフェ形式でご提供します。

#### ◆独自の歴史を反映したような、長崎ならではのソウルフードをシェフが再現

異国から伝わった料理を日本人が食べやすいように工夫された洋風料理が特徴的な長崎のご当地グルメ。本フェアに合わせ、長崎県産の食材も取り寄せ、オリジナルメニューも取り入れながら、シェフがアレンジしてご提供します。

#### ◇お客様の目の前でシェフが仕上げるライブキッチン

店内のオープンキッチンでは、出来立ての長崎グルメをご用意しています。全国屈指の漁獲量を誇る長崎のアジを使った”アジフライ”は揚げたてで、”レモンステーキ”はさっと焼いたアメリカンステーキを和風ソースで和えてご提供します。”ミニハンバーガー”は、シェフが焼き上げたパティにお選びいただいた具材を合わせ、お客様の好みに仕上げていただけます。



【ランチ限定】ミニハンバーガー



【ランチ・ディナー共通】アジフライ



【ディナー限定】レモンステーキ

#### ◇10月限定おすすめドリンクにも長崎の味を

「長崎県フェア」の開催に合わせ、特別なドリンクをご用意しています。砕いた氷の食感が食べるデザートとも表現される、大正生まれの”ミルクセーキ”、長崎産のフルーツや酒蔵の梅の木が香る、佐世保市梅ヶ枝酒造のクラフトジン”よきつき令月”をジントニックでお楽しみいただけます。



【ソフトドリンク】ミルクセーキ



【アルコール】よきつき令月 ジントニック

ミルクセーキ 料金: ¥1,100 (One Harmony会員料金 ¥880)

よきつき令月 ジントニック 料金: ¥1,300 (One Harmony会員料金 ¥1,040)

※どちらも単品メニューとしてご提供

### 【『長崎県フェア』概要】

開催店舗: カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

開催期間: 2023年10月1日(日)～10月31日(火)

提供メニュー:

《ライブキッチン》

ミニハンバーガー(ランチ限定) / アジフライ(ランチ・ディナー共通) / レモンステーキ(ディナー限定)

《メイン・デザートの一例》

海軍さんのビーフシチュー / 鶏飯 / あま辛黒カレーのドリア / 中華ちまき / 角煮まんじゅう / ハトシ / 白身魚のソテー・ぬっぺの餡かけ / 長崎天ぷら / ちゃんぽん / 皿うどん / ゴマ豆腐 / かすまき / カステラ / かんざらし

[ディナー限定メニュー] 大村寿司(押し寿司) / かんぼこの盛り合わせ

<ランチバイキング> ※秋のプレゼントキャンペーン対象

開催時間: 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 ¥5,500 (One Harmony会員料金 ¥4,400)

60歳以上 ¥5,200 (One Harmony会員料金 ¥4,160)

小学生 ¥2,750 (One Harmony会員料金 ¥2,200)

幼児無料

<ディナーバイキング>

開催時間: 17:30～21:00(料理提供 20:30)

料金 : 大人 ¥6,800 (One Harmony会員料金 ¥5,440)

60歳以上 ¥6,500 (One Harmony会員料金 ¥5,200)

小学生 ¥3,400 (One Harmony会員料金 ¥2,720)

幼児無料

### ●「長崎県フェア」開催記念「秋のプレゼントキャンペーン」も10月31日(火)まで同時開催中

セリーナにて10月に開催する『長崎県フェア』に伴い、長崎県、「長崎の変」プロジェクトとタイアップしたキャンペーンを2カ月間限定で実施します。賞品には「長崎県産品詰め合わせ」や、長崎県内のオークラ ニッコー ホテルズのグループホテル宿泊券などをご用意。2023年9月1日(金)～10月31日(火)の期間に、対象のランチを2回利用されたお客様がご応募いただけます。

## 『長崎県フェア』開催記念



<開催期間>:2023年9月1日(金)~10月31日(火)

<応募方法>:対象レストランにて1回目のランチをご利用時に、お一人様につき(幼児を除く)1枚応募券を進呈。必要事項をご記入のうえ、2回目ご利用時に応募券を対象レストランへご持参いただきます。

<対象店舗・対象ランチ>:

### カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

9月『海老フェア』、10月『長崎県フェア』

### 中国料理「桃李」(本館2階)※水・木曜定休

9月『海老フェア』

10月※土・日・祝日『満腹ランチオーダーバイキング(医食同源)~7種類の中国茶とともに~』

10月※月・火・金『満天日和』

<賞品>:

- ・長崎県産品詰め合わせ
- ・ホテルオークラJRハウステンボス ペア宿泊券
- ・ホテル日航ハウステンボス ペア宿泊券
- ・ホテルJALシティ長崎 ペア宿泊券

※その他、ホテル日航成田の宿泊券やお食事券などが当たります。

<協力・協賛>:

長崎県、「長崎の変」プロジェクト、ながさき旅ネット、ホテルオークラJRハウステンボス、ホテル日航ハウステンボス、ホテルJALシティ長崎

ご予約・お問い合わせ: レストラン予約 TEL:0476-32-0015(9:00~17:30)

[https://www.nikko-narita.com/event/nagasaki\\_fair.html](https://www.nikko-narita.com/event/nagasaki_fair.html)

### 【注意事項】

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます。

※料金は、すべてサービス料・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。

## 【One Harmonyについて】

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会員プログラムです。ホテルを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しております。

### ●長崎県産品の愛用運動への取り組みについて(県産品ブランド化の推進)

長崎県・関係市町・関係生産団体・出荷団体・経済団体等の連携と役割分担のもと、「長崎県産品ブランド化・流通戦略本部」を設立し、長崎県の優れた農水産物・加工品から選定した重点PR商品(22品目)を中心としたプロモーション活動等を行い、県産品全体のブランド化を推進しています。

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku-bunka/kanko-bussan/jigyou-kanko-bussan/index.html>

### ●「長崎の変」について

長崎県に興味・関心を持っていただくことを目的に、長崎の新たな変化やチャレンジを応援し、その魅力を発信する長崎県のプロジェクト。長崎県出身の著名人が長崎の猫となって、地元長崎を盛り上げようと「にゃんとかせんば！」と県内外に「長崎の変」を呼びかけています。

<https://nagasakiohen.jp/>

---

〒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 / 宮城利恵子 / 高橋智恵子

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) ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします。