川崎日航ホテルのイタリアンドルチェも楽しめる『イタリアンフェア』を9月1日より開催

~イタリアンドルチェタイアップ企画、宿泊券や食事券が当たるキャンペーンも実施~

ホテル日航成田(所在地:千葉県成田市、総支配人:山田 篤)では、2024年9月1日(日)から9月30日(月)までの期間、川崎日航ホテルのイタリアンドルチェも楽しめる『イタリアンフェア』をカジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて開催します。また、対象期間にアンケートに回答いただいたお客様の中から抽選で、各ホテルの宿泊券や食事券などが当たるキャンペーンも実施いたします。



<イタリアンフェア>

本年、開業60周年を迎えた川崎日航ホテルの協力のもと、イタリアンドルチェのタイアップ企画が実現いたしました。エグゼクティブシェフパティシエの馬場園 安秀氏が手がけるイタリア産マロンや千葉県産さつまいもを使ったケーキをはじめ、4種のイタリアンドルチェがお楽しみいただけます。その他、当ホテル調理部製菓厨房グループで料理長を務める鬼王 邦倫がアレンジしたバスクチーズケーキやマリトッツォ、ズコットなども登場します。イタリアンの王道メニューであるピザは、自家製トマトソースを使用した焼きピザや4種のチーズを使ったマルゲリータピザに加え、トマトソースとチーズが入った揚げピザもご

用意しており、リゾットは、お客様の前で仕上げるグラナ・パダーノ チーズボウルで和えるチーズリゾットをご提供します。お 食事の最後には、本フェアを彩る川崎日航ホテルのドルチェの味もご堪能ください。

【イタリアンドルチェ ラインアップ】

- *イタリア産マロンのケーキ
- *千葉県産さつまいものパウンドケーキ
- *ティラミスロール
- *パンナコッタ
- •バスクチーズケーキ
- ・マリトッツォ
- ・ズコット
- ・ピーチベルガモットゼリー

*印の4種は、川崎日航ホテル エグゼクティブシェフパティシエ 馬場園 安秀氏によるイタリアンドルチェ



<左から:イタリア産マロンのケーキ、千葉県産さつまいもの パウンドケーキ、ティラミスロール、パンナコッタ>



<『イタリアンフェア』のドルチェ 全8種>



<グラナ・パダーノ・チーズボウルで和える焼きチーズリゾッ



焼きピザ・揚げピザ

ト>

■各ホテルパティシエ 紹介

<川崎日航ホテル 総料理長 兼 エグゼクティブシェフパティシエ 馬場園 安秀(ばばぞの やすひで)>



都内フランス菓子専門店や三ツ星レストラン、結婚式場などで25年近くのキャリアを積み、2016年に川崎日航ホテルペストリーのエグゼクティブシェフ パティシエに就任。2019年より総料理長を兼務し現在に至る。

「素材の持ち味を大切にすること」をモットーに、想いを込めたお菓子を作り、皆様に幸せをお届けいたします。

<ホテル日航成田 調理部製菓厨房グループ 料理長 鬼王 邦倫(おにおう くみにち)>



東京、埼玉、神奈川のフランス菓子専門店、ホテルなどで 20 年近くキャリアを積み、2023 年 ホテル日航成田に入社。製菓厨房グルーブの副料理長を経て、2024 年に料理長に就任。

【『イタリアンフェア』概要】

•提 供 場 所: カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

•期 間: 2024年9月1日(日)~9月30日(月)

<ランチバイキング>

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 ¥5,000 (One Harmony会員料金 ¥4,000)

60歳以上 ¥4,700 (One Harmony会員料金 ¥3,760)

小 学 生 ¥2,500 (One Harmony会員料金 ¥2,000)

幼 児 無料

<ディナーバイキング>

全 日 17:30~22:00(料理提供 21:30)

料 金: 大 人 ¥6,000 (One Harmony会員料金 ¥4,800)

60歳以上 ¥5,700 (One Harmony会員料金 ¥4,560)

小 学 生 ¥3,000 (One Harmony会員料金 ¥2,400)

幼 児 無料

≪メニューの一例。≫

【ライブキッチン】<ランチ・ディナー共通>グラナ・パダーノ チーズボウルで和える焼きチーズリゾット

<ランチ限定> 牛ステーキ

<ディナー限定> ローストビーフ

<メイン> アクアパッツァ/サーモンのシチリア風/フリットミストマーレ/メカジキの香草チーズパン粉焼き/チキンのアル・フォルノ サルサカチャトーラ(チキンのオーブン焼き 猟師風ソース)/クスクスのボローニャ風グラティナート(クスクスのボロネーズグラタン)/ポークソテー サルサスピナッチ(ポークソテー ホウレン草のクリームソース)/本日のパスタ/焼きピザ・揚げピザ

<デザート>

★イタリア産マロンのケーキ/★ティラミスロール/★千葉県産さつまいものパウンドケーキ/★パンナコッタ

バスクチーズケーキ/マリトッツォ/ズコット/ピーチベルガモットゼリー

※★印の4種は川崎日航ホテル エグゼクティブシェフパティシエ 馬場園 安秀氏によるイタリアンドルチェ

【川崎日航ホテル&ホテル日航成田 イタリアンドルチェ タイアップ記念プレゼント 概要】

『イタリアンフェア』ランチバイキングご利用の際、アンケートに回答いただいた方の中から、抽選で各ホテルの宿泊券や食事券が当たります。

•期 間:2024年9月1日(日)~9月30日(月)

•対 象:期間中にランチバイキングをご利用いただいたOne Harmony会員のお客様

•賞 品: (一例)

- ・川崎日航ホテル ペアご宿泊券(朝食付き) 1名様
- ・川崎日航ホテル カフェレストラン「NATURA-ナトゥーラ-」 ディナーブッフェ ペアご利用券 1名様ランチブッフェ ペアご利用券 1名様

その他、ホテル日航成田の宿泊券や食事券も当たります。



<川崎日舫ホテル>

<協力・協賛> 川崎日航ホテル(神奈川県川崎市)

1964年、国際都市を目指す川崎に誕生。2024年8月15日に開業60周年を迎えました。JR川崎駅に隣接しており、ビジネス・レジャーに利便性の良いホテルです。羽田空港からわずか15分、JR川崎駅より徒歩1分という格好の場所に位置しています。東京・横浜の人気スポットにも好アクセスで最適なロケーションです。

公式サイト:https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/

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

ランチ: https://www.nikko-narita.com/restaurant/plan/serena_lunch_1921

ディナー: https://www.nikko-narita.com/restaurant/plan/serena dinner 1922

【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、すべて消費税・サービス料が含まれております。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。

〒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/伊藤博文/宮城利恵子/髙橋智恵子

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 ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします。