

2025 年 6 月 〇〇日

千葉ブランド水産物認定の千葉県産「九十九里地はまぐり」が毎朝入荷 焼きはまぐりも楽しめる夏季限定のバーベキュー 『The GARDEN BBQ 2025』を7月11日より開催

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、ホテル中庭にて『The GARDEN BBQ 2025』を2025年7月11日（金）～8月31日（日）の期間に開催します。千葉ブランド水産物認定の「九十九里地はまぐり」をはじめ、肉・魚介・デザートまで多彩なメニューを食べ放題でお楽しみいただけるほか、本年は新たに中学生・高校生料金を設け、ご家族皆様でご利用しやすい料金設定としました。



『The GARDEN BBQ 2025』

『The GARDEN BBQ 2025』は、夏の夜空の下でバーベキューを楽しめる、当ホテルの夏の風物詩です。「BBQ コーナー」では牛・豚・鶏肉に加え、千葉県産「九十九里地はまぐり」をはじめとした魚介類をご用意しており、「ブッフェコーナー」には、おつまみや揚げ物、焼きおにぎり、そうめんなどの食事メニューのほか、アヒージョを好みに合わせてカスタマイズできるコーナーも登場します。また、土・日・祝日には、鶏肉を燻製することでうま味が凝縮された「スモークチキンレッグ」を限定メニューとしてご用意。片手で召し上がれるため、お子様にもおすすめです。さらに、フルーツやプリン、アイスキャンディーなどのデザートを含め、30種以上のメニューをブッフェ形式でお楽しみいただけます。バーベキューとともに、4大ビールメーカーの生ビールをはじめとするドリンク類も、すべて飲み放題でご提供します。

夏の夜空と緑に囲まれた中庭で、ご家族やご友人と過ごす上質なひとときをお楽しみください。

◆本年初！地元との連携で実現「九十九里地はまぐり」が毎朝入荷



千葉県産「九十九里地はまぐり」（焼き）と
千葉ブランド水産物認定マーク

千葉県の九十九里浜は古くから知られるはまぐりの名産地。中でも、千葉ブランド水産物にも認定された「九十九里地はまぐり」は、肉厚でプリッとした食感と濃厚な出汁が特徴で、特に夏場は「焼きはまぐり」が人気です。当ホテルのガーデンバーベキューでは、九十九里浜で獲れたはまぐりを毎朝仕入れてご提供します。これは、千葉県匝瑳市の指定業者と提携し直接仕入れることで実現した、本年初の試みです。

※十分な量をご用意しますが、無くなり次第終了となる場合があります。
また、天候不良や水揚げ状況などにより、入荷がない場合がございます。

◇千葉ブランド水産物認定制度と認定マークについて

千葉のさかなの認知度を高め、広く県内外にアピールするために、平成18年6月に千葉県で創設されました。優良な県産水産物を認定し、重点的にPRすることで、千葉のさかなの消費拡大及びイメージアップを図り、千葉県水産物の振興と観光立県千葉の推進を目指すための制度です。認定マークのデザインは、応募作品の中から選考会で選ばれ、知事が最終決定した最優秀作品のマークデザイン、キャッチコピーが採用されています。

- ・マークデザイン・・・千葉県の「ち」をモチーフに千葉の魚「鯛」を表した作品
- ・キャッチコピー・・・「太陽の味ちばの海」
- ・商標登録・・・平成19年12月



会場：ジャルダンセリーナ



4大ビールの飲み比べイメージ



バーベキューの肉・魚介類
・野菜イメージ



アヒージョイイメージ

【 The GARDEN BBQ 2025 概要 】

■期間・時間：2025年7月11日(金)～2025年8月31日(日) 18:00～21:00(L.O20:30)

■会場：ジャルダンセリーナ(ホテル日航成田 中庭) ※荒天中止

■料金：大人 ¥8,000/One Harmony会員 ¥7,500、中・高校生 ¥6,000、小学生 ¥4,000、幼児 無料

※2名様より承ります。中・高校生のお客様は、年齢がわかる書類をお持ちください。

■メニュー：BBQコーナー 牛サーロイン/牛カルビ/牛ハラミ(味付き)/牛脂注入加工肉/豚カルビ/ごま風味チキン/骨付きフランク/海老/イカ/はまぐり/帆立貝/野菜各種

〈土・日・祝日限定〉 スモークチキンレッグ

ブッフェコーナー ※お客様ご自身で作るアヒージョコーナーもございます。

塩茹で枝豆/サラダ/そうめん/ソース焼きそば/焼きおにぎり/ソーセージ/
ベジタブルカレー&ライス/鶏の唐揚げ/フライドポテト/オニオンリング

デザートコーナー・・・フルーツゼリー/プリン/杏仁豆腐/アイスクャンディー/フルーツ各種 ほか

飲み放題 〈生ビール〉※4大ビールメーカーの生ビールの飲み比べが楽しめます。

サントリー ザ・プレミアムモルツ／サッポロ エビスビール／キリン 一番搾り／

キリン 一番搾り 黒生／アサヒ スーパードライ

〈アルコール〉樽詰めスパークリングワイン／焼酎(芋/麦)／サントリー ジムビーム ハイボール／

キリン 氷結無糖レモン／サッポロサワー氷彩1984(プレーン)／梅酒 ほか

〈ノンアルコールビール〉サントリー オールフリー

〈ノンアルコールシロップ〉※お酒で割ったり、ノンアルコールカクテルも楽しめます。

ストロベリー／タンサンライム&ミント／トリプルピーチ ほか

〈ソフトドリンク〉緑茶／オレンジジュース／ジンジャーエール／メロンソーダ／カルピス ほか

【注意事項】 ※当日の気象状況により、営業を中止する場合があります。午後4時以降にお問い合わせください。

※ご利用の際、途中荒天による営業中止の場合も、払い戻しはいたしませんのでご注意ください。

ただし、入店後45分以内はご招待券に引き換えさせていただきます。

※食材の入荷状況により、メニューは変更となる場合がございます。

※The GARDEN BBQでは、国産米を使用しています。

※料金はすべてサービス料、消費税を含むお一人様料金です。

※JALクーポンがご利用いただけますが、各種割引の併用はいたしかねます。

※全席禁煙(喫煙コーナーあり)。 ※写真はすべてイメージです。

※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。

◇ご予約・お問い合わせは お電話:0476-32-0015(レストラン予約係直通/受付時間 09:00~17:30)

『The GARDEN BBQ 2025』詳細ページ :<https://www.nikko-narita.com/event/bbq.html>

ホテル日航成田について

成田国際空港より無料シャトルバスで約10分と快適アクセス、利便性の良い好立地に位置します。空港の開港以来、国内外への旅行や出張などさまざまな用途に応じてご利用いただいております。また、豊かな緑に囲まれた環境で、飛行機の離発着を間近で見ることができる施設をはじめ、少し足を延ばせば「成田山新勝寺」などの観光スポットもございます。

観光でもビジネスでも、快適にお過ごしいただける空間と温かいサービスで皆様をお迎えいたします。

■ 所在地 〒286-0106 千葉県成田市取香500

■ TEL:0476-32-0032

■ FAX:0476-32-3993

■ 公式サイト:<https://www.nikko-narita.com/>

■ アクセス:成田国際空港よりホテルシャトルバスで約10分

いつもずっと心地よい

 ホテル日航成田

〒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/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 (レストラン予約係/受付 9:00~17:30)

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