

2025年8月28日

お客様の目の前でクリームを搾る「生搾りさつまいもモンブラン」も登場
秋の食材に栗やぶどうなど旬のフルーツをふんだんに使ったデザートを堪能
『秋の味覚&スイーツフェア』を9月1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、2025年9月1日（月）～9月30日（火）の期間に、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて『秋の味覚&スイーツフェア』を開催します。秋に旬を迎える魚や秋野菜を中心としたメニューをご用意するほか、秋のフルーツをふんだんに使ったデザートをこれまで以上に充実させ、多彩なラインアップでご提供します。



<『秋の味覚&スイーツフェア』ランチバイキング>

『秋の味覚&スイーツフェア』では、秋刀魚や秋鮭・秋鯖・戻りカツオ・秋茄子といった、秋に旨味が増すと言われる食材をはじめ、さつまいも・里芋・かぼちゃ・きのこやナッツ類など、この季節ならではの恵みを取り入れたメニューの数々をご用意します。なかでも、脂が乗った秋鯖と舞茸やしめじ・えのきを焦がしバターで香ばしく焼き上げる「秋鯖のポワレ きこのブルノワゼット」は特におすすめです。また、デザートは栗やぶどう・洋梨・りんご・さつまいもなどを使い、通常のフェアより1.5倍程度メニューの種類を増やしてご提供。さらに、ライブキッチンではきのこ尽くしのピザ「ボスカイオーラ」を焼きたてで楽しめるほか、ランチ限定で、シェフがお客様の目の前でさつまいもをベースにしたモンブランクリームをロールケーキの上にたっぷり搾る「生搾りさつまいもモンブラン」など、実演メニューもご用意します。華やかな演出とともに秋の味覚を存分に堪能できるフェアをお楽しみください。



【ランチ限定 ライブキッチン】
生絞りさつまいもモンブラン



【ランチ／ディナー共通 ライブキッチン】
ピザ・ボスカイオーラ



【ランチ／ディナー共通 ライブキッチン】
ローストビーフ

〈メニュー(一部抜粋)〉

＜前菜料理＞

秋の味覚のカプレーゼ ハニーマスタード風味／小海老と舞茸のアーリオオーリオ／パンプキンレーズンサラダ／秋のスパニッシュオムレツ／軽く炙った合鴨の燻製 木の実のヴィネグレット

＜メイン料理＞

秋鯖のポワレ きこのブルノワゼット／秋刀魚のオープン焼き アンショワヤード キャロットラペ添え／秋野菜のラビオリグラタン／ポークソテー 里芋とベーコンのホワイトソース／牛肉ときこのソテー 赤ワイン風味 トルティーヤ添え／秋茄子のペンネアラビアータ／戻りカツオとオレンジ カルパッチョサラダ仕立て／秋鮭とトマトの彩りおろし煮／秋の味覚のせいろうご飯 ほかに
(ディナー限定)栗ときこの八丁味噌牛すじ煮込み

＜サイド料理＞

きこのハヤシライス ほかに

＜デザート＞

キャラメル洋梨ムース／栗のモンブラン／ぶどうのショートケーキ／巨峰ロール／マロンチョコレートタルト／ぶどうのゼリー／さつまいものブリュレ／キャラメルりんごケーキ／チョコレートシフォンケーキ／ベリーのパフェ／プロフィットロール ほかに
チョコレートファウンテン

◆ 秋の味覚がその場で当たる、ガラポン抽選会も開催

小学生のお子様から参加できる土・日・祝日のランチタイム限定の抽選会で、シャインマスカット、さつまいも・梨がその場で当たります。



【 秋の味覚&スイーツフェア 概要 】

■ 期間 ： 2025年9月1日(月)～2025年9月30日(火)

■ 時間 ： 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部制) 2部 13:15～15:00(料理提供14:45)

ディナーバイキング 17:30～22:00(料理提供21:30)

■ 会場 ： カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

■ 料金：【ランチバイキング】大人 ￥5,000 (One Harmony会員/¥4,000)

60歳以上 ￥4,700 (One Harmony会員/¥3,760)

小学生 ￥2,500 (One Harmony会員/¥2,000)

幼児 無料

【ディナーバイキング】大人 ￥6,000 (One Harmony会員/¥4,800)

60歳以上 ￥5,700 (One Harmony会員/¥4,560)

小学生 ￥3,000 (One Harmony会員/¥2,400)

幼児 無料

【注意事項】 ※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。

※カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」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。

※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)

公式サイト カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」 <https://www.nikko-narita.com/restaurant/serena/>

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