

2025 年 9 月 29 日

北海道でお馴染みの料理やデザートをセリーナ流にアレンジ 『北海道なまら美味しいフェアランチバイキング ～前編～』を10月1日より提供

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 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）の期間、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて『北海道なまら美味しいフェア～前編～』を開催します。期間中は、盛り付けた丼を撮って参加できる「映え丼フォトコンテスト」も実施するほか、11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）にはメニューを一新し、同フェアの後編として北海道の恵みを 2 カ月間にわたって提供します。なお、本フェアの前編は、9 月より実施している「ランチへ行こう！北海道キャンペーン」の応募券配布対象です。



左は「北海道産食材」イメージ、右は10月の「北海道なまら美味しいフェア ランチバイキング～前編～」イメージ

『北海道なまら美味しいフェア～前編～』では、他産地に比べ殻長が大きい北海道産あさりをはじめ、サクラマス、秋鮭、鰯などの魚介類のほか、しばれ生ハムやクリームチーズ、十勝産男爵いもやハスカップといった北海道食材をセリーナ流にアレンジし、ブッフェ台やLIVEキッチンにてご用意します。

【LIVEキッチン】オープンキッチンを活かし、シェフがその場で仕上げてご提供します。



小樽風海鮮あんかけ焼きそば

北海道小樽市の多くの料理店で提供されている味を再現、
魚介と野菜を炒めた餡をたっぷりかけてご提供します。

提供:ランチ限定

「小樽風海鮮あんかけ焼きそば」※提供例

【メニュー(一部抜粋)】

<前菜料理>

ラーメンサラダ／北海道産サクラマスとの風カルパッチョ／札幌バルナバフーズのしばれ生ハムとじゃがいものマリネ
／北海道産クリームチーズとスモークサーモンのタルト／ツブ貝入り松前漬

<メイン料理>

北海道産秋鮭のオープン焼き いかの塩辛のアーリオオーリオ／北海道産秋鮭のオープン焼き／羅臼産鰯の真昆布パン粉
焼き ししゃもつ子をちりばめて／鰯のソテー 北海道産あさりのアヒージョソース／鶏ザンギ&揚げイモ／北海道JA士
幌町十勝男爵コロッケのグラティネ／北海道ポテトニョッキの入ったチキンフリカッセ／ジンギスカンソテー ほか

<ご当地料理・井ぶりコーナー>

【ご当地料理】石狩鍋

【ラーメンコーナー】旭川の醤油・札幌の味噌・函館の塩、3種のスープをご用意

【井コーナー】やきとり目井・海鮮井



左から
「石狩鍋」

中央手前は
「やきとり目井」※盛り付け例

中央奥は
「函館の塩ラーメン」※盛り付け例

右は「海鮮井」※盛り付け例

<サイド料理>

チキンスープカレー／北海道産コーンチャウダースープ ほか

<デザート>

ハスカップのスフレチーズケーキ／ハスカップのブラウニー／ラベンダープリン／かぼちゃのムース／パリブレストキャラメル／
栗のロール／ラフランスゼリー ほか

【北海道なまら美味しいフェア～前編～ 概要】

■期間：2025年10月1日(水)～10月31日(金)

■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)

■会場：カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

■料金：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】※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。

※One Harmonyは、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける入会金・年会費無料のプログラムです。

◇本フェアのご予約・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/>

➤ 同期間開催イベント『映え丼フォトコンテスト』

https://www.nikko-narita.com/event/donburi_photo.html

➤ 応募券配布中のイベント『ランチへ行こう！北海道キャンペーン』

https://www.nikko-narita.com/event/hokkaido_campaign.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