

2025年10月29日

北海道の食材やお馴染みの料理をセリーナ流にアレンジ

『北海道なまら美味しいフェア～後編～』

ランチ&ディナーバイキングを11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11月1日（土）～11月30（日）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～後編～』を開催します。10月に実施した前編に続く本フェアでは、冬の味覚を取り入れた北海道の美味を楽しめるようメニューを一新。引き続き、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」も実施しています。



『北海道なまら美味しいフェア ランチバイキング～後編～』イメージ

『北海道なまら美味しいフェア～後編～』では、前編に続き北海道の味覚をセリーナ流にアレンジしてご提供します。「札幌バルナバフーズのバジリコウインナーときたあかりのジャーマンポテト風」は、北海道産の豚肉にバジリコを練りこみノンスモークで仕上げた国際的な評価も高い札幌バルナバフーズのウインナーと、カリッと揚げた北海道産のじゃがいも・きたあかりにチーズを乗せてオーブンで焼き上げます。また、石狩地方が発祥とされ鮭と野菜を味噌味で蒸し焼きにする「北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き風」は味噌マヨネーズで仕上げるなど、北海道の食材はもちろん、ご当地メニューもシェフおすすめの味付けでお楽しみいただけます。

また、お好みの具材を盛りつけた“マイ丼”を撮影してご応募いただく『映え丼フォトコンテスト』も開催し、食べるだけでなく参加して楽しめるイベントもご用意しています。さらに、9月・10月にランチをご利用いただいた方を対象に配布した『ランチへ行こう！北海道キャンペーン』の応募券の受付も11月1日（土）～30日（日）に実施します。JRタワーホテル日航札幌のペア宿泊券やホテル日航成田の各種利用券、北海道の物産などが当たるこの機会をご利用ください。

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



海鮮鉄板焼き

脂の乗った鮭ハラスやイカ、帆立、海老などを軽く熱し、白ワインで蒸し焼きにして海鮮の臭みを飛ばしたのち、絶妙なタイミングでサッと醤油をかけて仕上げます。お客様の目の前で焼き上げる海鮮の香ばしさがレストラン店内にも広がり、食欲をそそる一品です。

提供:ディナー限定

【TOPICS】 シェフおすすめの一品



北海道産桜姫鶏のステーキ 白ワインクリームソース

北海道産山わさびの香り

皮がパリッとするまでじっくりと火を通した北海道産の桜姫鶏を、北海産の山わさびで香りつけた白ワインクリームでお召し上がりいただきます。

桜姫鶏は、透明感のある桜色の肉質と鶏独特の臭みの少なさが特徴で、北海道を中心に生産されているブランド鶏肉です。また、山わさびは本わさびに比べて辛みが強く、鼻にツーンと抜ける刺激を感じられるのが特徴です。

【丼コーナー】 お客様ご自身でお好みの具材を選び、丼に仕上げていただくコーナーです。



豚丼・海鮮丼

「豚丼」は、養豚業が盛んであった十勝地方の帯広市が発祥の地と言われ、甘めのタレをからめて焼いた豚肉がご飯に合う丼ものです。

「海鮮丼」コーナーには、イクラ醤油漬け・ネギトロ・甘えび・サーモン・イカソーメンなどをご用意。具材の味わいや彩りを考えながら、思い思いの組み合わせで楽しんでいただけます。

手前は「海鮮丼」、奥は「豚丼」※盛り付け例

【メニュー（一部抜粋）】

<ライブキッチン>シーフードピザ（ランチ限定）／海鮮鉄板焼き（ディナー限定）／ローストビーフ

<前菜料理>ラーメンサラダ／北海道産水たこのカルパッチョ 柚子胡椒のヴィネグレット／北海道産山わさび風味のポテトサラダとスモークサーモンのルーロー ほか

<メイン料理>北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き風／北海道産真鱈とポテトチーズ焼き／かすべのムニエル 北海道産鮭フレークの焦がしバターソース ほうれん草のソテー添え／札幌バルナバフーズのバジリコウインナーときたあかりのジャーマンポテト風／鶏ザンギ&芋もち／釧路発祥のスパカツ／北海道産桜姫鶏のステーキ 白ワインクリームソース 北海道産山わさびの香り／ジンギスカンソテー

＜ご当地料理コーナー＞三平汁／丼コーナー（海鮮丼・豚丼）／ラーメンコーナー（旭川の醤油・札幌の味噌・函館の塩）

＜サイド料理＞シーフードスープカレー／北海道産ポテトチャウダースープ ほか

＜デザート＞ラベンダーチーズケーキ／ハスカップのリンツァートルテ／パイタルトラムレーズン ほか

【北海道なまら美味しいフェア～後編～ 概要】

■期間：2025年11月1日(土)～11月30日(日)

■会場：カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

■時間・料金：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)

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

ディナーバイキング 17:30～22:00(料理提供21:30)

大 人 ￥7,500 (One Harmony会員／￥6,000)

60歳以上 ￥7,200 (One Harmony会員／￥5,760)

小 学 生 ￥3,750 (One Harmony会員／￥3,000)

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～受付中のイベント『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