

2026年9月29日

秋鮭やポルチーニ茸など、秋の食材をふんだんに使ったメニューをご用意 10月1日より『秋の味覚フェア』を レストラン「セリーナ」にて開催

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、2026年10月1日（木）～10月31日（土）の期間、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて『秋の味覚フェア』を開催します。秋に旬を迎える食材を中心とした多彩なメニューをお楽しみください。



『秋の味覚フェア ランチバイキング』

本フェアでは、秋鮭や秋刀魚、鯖、カツオなどの海の幸をはじめ、茄子、さつまいも、里芋、かぼちゃやきのこ類など、秋の訪れを感じる食材をふんだんに取り入れたメニューをご提供いたします。さらに、シェフが目の前で調理し、出来立てをご提供するライブキッチンや実演メニューを実施。華やかな演出とともに、旬の味わいを堪能できる“秋の収穫祭”をお届けいたします。

【TOPICS／シェフおすすめの一品】

◆豚肩ロースのグリエ ポルチーニソース

じっくりとジューシーに焼き上げた豚肩ロースに、世界三大食用きのこの一つと称され高級食材として珍重される「ポルチーニ茸」のソースを合わせました。噛むほどに濃厚な肉の旨味と脂の甘みが広がる豚肉と、乾燥ポルチーニ茸を使うことで豊かな香りと旨味が凝縮されたソースとの相性が抜群の一品です。

◆秋鮭のムニエル 舞茸のブルノワゼットソース

秋の味覚を代表する食材として親しまれ、脂が少ない分身が締まり、鮭本来の豊かな旨みとコクをしっかりと味わえる秋鮭は、外はサクッと香ばしく、中はふっくらと旨みを閉じ込めたムニエルに。焦がしバターで舞茸の香り引き立てたブルノワゼットソースを添えています。

◆安納芋のしぼりたてモンブラン

毎年好評のしぼりたてモンブランを、今年はねっとり・とろける食感と甘みが特徴の安納芋ベースのクリームでご用意。お召し上がりいただく直前に、シェフがモンブランクリームをたっぷりとしぼって仕上げます。



安納芋のしぼりたてモンブラン

【ライブキッチン】オープンキッチンを活かし、お客様の目の前でシェフがご提供するメニューです。本フェアでは、「ローストビーフ」も食べ放題でご用意します。



【ライブキッチン】 ローストビーフ



メヌケのオープン焼き
茄子とパプリカのラタトゥイユ添え



秋のデザート各種

■メニュー（一部抜粋）：

＜前菜料理＞パンプキンとレーズンのタルト／カツオのたたき バルサミコソース／鯖竜田揚げ 大葉みぞれ和え／合鴨の燻製 しめじと焦がしにんにくのソース／さつまいものカプレーゼ ハニーマスタード和え

＜メイン料理＞秋刀魚のスパイスパン粉焼き セミドライトマトソース／メヌケのオープン焼き 茄子とパプリカのラタトゥイユ添え／秋鮭のムニエル 舞茸のブルノワゼットソース／カボチャのニョッキ／豚肩ロースのグリエ ポルチーニソース／里芋とベーコンのグラタン ほか

＜日本料理＞秋の味覚炊き込みご飯／秋野菜と鶏団子の和風ポトフ ほか

<サイド料理>きのこカレー ほか

<デザート>ぶどうのショートケーキ／モンブランタルト／カボチャのバスクチーズ／スイートポテト／りんごゼリー／
チョコレートファウンテン ほか

【 秋の味覚フェア ランチバイキング 概要 】

■期間：2026年10月1日（木）～10月31日（土）

■時間：平日 11:30～14:30（料理提供14:00）

土・日・祝日 ※2部制

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：【平日】

大人 ￥5,000（One Harmony会員/￥4,500）

60歳以上 ￥4,700（One Harmony会員/￥4,230）

小学生 ￥2,500（One Harmony会員/￥2,250）

幼児 無料

【土・日・祝日】

大人 ￥5,500（One Harmony会員/￥4,950）

60歳以上 ￥5,200（One Harmony会員/￥4,680）

小学生 ￥2,750（One Harmony会員/￥2,475）

幼児 無料

◇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）

詳細ページ：https://www.nikko-narita.com/restaurant/plan/serena_lunch_2276

※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。

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：シェクハワットラビンドラ スィン／伊藤博文／宮城利恵子／高橋智恵子

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

※画像のご希望があればデータをお送りいたします