

2017年2月24日

ライトアップされた夜桜も楽しめる 春休みスペシャルディナーバイキング付き宿泊プラン 2017年3月25日（土）～4月2日（日）限定販売

「心をつなぐホテル」がコンセプトのホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて2017年3月25日(土)から4月2日(日)まで開催される「春休みスペシャルディナーバイキング」とセットになった宿泊プランを期間限定で販売いたします。お一人様12,800円～(4名様部屋1室使用時、サービス料・税金込) 期間中は桜の開花の時期にあたり、ホテル入口にあるライトアップされた約40本のソメイヨシノをご覧いただくことも可能です。

※2016年の開花日は3月26日、満開は4月6日。気候により開花日は変動します。



春休みスペシャルディナーバイキング



ホテル入口のソメイヨシノ (2016年4月6日撮影)

春の彩り“桜”をテーマにした「春休みスペシャルディナーバイキング」では、豚ロース肉のロースト 桜はちみつフレーバー、鶏モモ肉の桜味噌焼き、ロールキャベツ 桜葉の香り、春野菜天麩羅盛り合わせ、筍の木の芽味噌焼きのほか、ライブキッチンとして「国産牛のステーキ」、「殻付き帆立貝の味噌焼き」2品をお客様の目の前で調理いたします。また、焼き立てピザやフルーツフランベなどのタイムサービス、お子様向け料理のキッズコーナーもあり、充実したメニュー内容となっています。ホテル日航成田の敷地内には樹齢40年を超えるソメイヨシノが約40本植えられており、開花時期には毎年ライトアップされます。カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」のディナーバイキングとともに、夜桜観賞をご堪能ください。

お泊りいただけるお部屋は、1名様用のシングルルームから、2名様用のエグゼクティブルーム、3名様用のトリプルルーム、4名様用のJ-Style ファミリールームまで、さまざまなお客様のご要望にお応えできるタイプをご用意しております。

【春休みスペシャルディナーバイキング付き宿泊プランの概要】

販売期間:2017年3月25日(土)～4月2日(日)宿泊分

料 金:1泊夕食・朝食付きプラン (サービス料・税金込)

1名様1室利用時 1室14,300円(客室タイプ スタイルシングル)

2名様1室利用時 1室27,600円(客室タイプ コンフォートツイン/ダブル)

3名様1室利用時 1室41,400円(客室タイプ コンフォートトリプル)

4名様1室利用時 1室51,200円(客室タイプ J-Style ファミリールーム)

チェックイン:15:00/チェックアウト:11:00

夕 食:別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

「春休みスペシャルディナーバイキング」

17:30～21:30(最終入店21:00) * 宿泊予約時、時間指定が必要です

朝 食:別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

「朝食バイキング」

6:00～10:00



4名がお布団で眠るお部屋 J-Style ファミリー



和モダンなデザイン エグゼクティブルーム

【春休みスペシャルディナーバイキングの概要】

販売期間:2017年3月25日(土)～4月2日(日)

会 場:別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

時 間:17:30～21:30(最終入店21:00)

料 金:通常価格

One Harmony 会員価格

大 人:5,000円

4,000円

通常価格	One Harmony 会員価格
60 歳以上:4,500 円	3,600 円
小学生:2,500 円	2,000 円
幼児無料	

*サービス料・税金込み

*One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾート、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、入会金・年会費無料の会員プログラムです

料理内容:

【ライブキッチン】『国産牛のステーキ』 & 『殻付き帆立貝の味噌焼き』

<温製メニュー>

豚ロース肉のロースト 桜はちみつフレーバー/桜紅茶香る子羊肉のラグー/鶏モモ肉の桜味噌焼き/ロールキャベツ 桜葉の香り/桜海老とシーフードのグラタン/小海老入りハンバーグ 吉野桜あんかけ/鱈のソテー 桜葉のナーージュ仕立て/パン各種/本日のパスタ/ご飯(多古米)/カレー/スープ/桜海老の炊き込みご飯/桜うどん/春野菜天麩羅盛り合わせ 桜塩で/鱈の菜種焼き/柔らか牛スジと大根の味噌煮込み/筍の木の芽味噌焼き 桜の花弁百合根を添えて など

<冷製メニュー>

大根とかぶの“桜のマリネ”/タルティーヌ/トラウトスモークサーモンの花飾り/サラダ各種 など

<キッズメニュー>

オムライス/唐揚げ/フライドポテト/ミートボール など

<デザートメニュー>

ケーキ各種/チョコレートファウンテン/ワッフル/クレープ/串団子/フルーツ各種/ソフトクリーム/桜色の寒天ムースなど

【タイムサービス】『焼きたてピザ』のサービス 『フルーツフランベ』の実演!

<お飲み物>

コーヒー、紅茶、ハーブティー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ、オレンジジュース、コーラなど

ご宿泊のご予約 TEL:0476-32-1133(宿泊予約 9:30~18:30)

お食事のみのご予約 TEL:0476-32-0015(レストラン予約 9:00~18:00)

WEB では 24 時間ご予約を承ります

ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com>

報道機関からのお問い合わせ先

〒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:櫻井 洋司/正村美代子 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084

e-mail: sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします