

2017年8月31日

ひと足先に東北の秋を感じていただける 「東北名物料理 セリーナ創作料理フェア」

2017年9月1日(金)～9月30日(土)開催

「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、2017年9月1日(金)から9月30日(土)まで本館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にて 東北地方の食材を使用し名物料理をシェフがアレンジした、本場に負けない味「東北名物料理 セリーナ創作料理フェア」をバイキング形式でご提供します。ライブキッチンでは、4回に分けて東北のブランド肉を使用したお料理をご提供します。また数種類の東北米を羽釜にてご提供いたしますので食べ比べもお楽しみいただけます。



東北名物料理 セリーナ創作料理フェア

東北各県に伝わる名物料理にインスピレーションを受けたシェフが、セリーナ風にアレンジしご提供します。例として「いも煮風ポトフ」、「きりたんぼの味噌風味 一口串揚げ」、「秋サバとシーフードのブイヤベース」、「わっぱめし パエリア風」、「生姜味噌おでん」、「円盤餃子」など。

また「自分でラーメン作りコーナー」では、喜多方風、煮干し、比内地鶏の3種類のスープとトッピングをご用意しますので、ご自分のお好みで味をカスタマイズしてお楽しみいただけます。

ライブキッチンでは一皿ひと皿、目の前でシェフが料理を仕上げにご提供します。さらに9月の土日祝日のラ

ランチバイキングには、通常のメニューに加え「東北和牛のローストビーフ コンディメント各種」をお楽しみいただけます。



9月1日(金)～9月9日(土)
岩手県 白金豚のロース肉のサルティンボッカ風



9月10日(日)～9月16日(土)
青森県 銘柄鶏“桜姫”のソテー コンディメント各種



9月17日(日)～9月24日(日)
岩手県 低温調理した“岩中ポーク”



9月25日(月)～9月30日(土)
福島県 伊達鶏の蒸し焼き アジアンテイスト
～チキンライス風～



9月の土日祝 ランチバイキング限定
東北和牛のローストビーフ コンディメント各種



ライブキッチン

【東北名物料理 セリーナ創作料理フェア 概要】 ※料金はサービス料・税金込

販売期間 2017年9月1日(金)～9月30日(土)

販売店舗 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

提供時間 【ランチ】 平日 11:30～14:00/土日祝 第1部 11:30～13:00、第2部 13:30～14:45

【ディナー】 17:30～21:00 (最終入店 21:00)

料金 【平日ランチ】 大人 2,800円 (One Harmony 割引料金 2,240円)

60歳以上 2,500円 (One Harmony 割引料金 2,000円)

小学生 1,400円 (One Harmony 割引料金 1,120円)

幼児無料

【土日祝ランチ】 大人 3,400円 (One Harmony 割引料金 2,720円)

60歳以上 3,100円 (One Harmony 割引料金 2,480円)

小学生 1,700円 (One Harmony 割引料金 1,360円)

幼児無料

【平日ディナー】 大人 3,400円 (One Harmony 割引料金 2,720円)

60歳以上 3,100円 (One Harmony 割引料金 2,480円)

小学生 1,700円 (One Harmony 割引料金 1,360円)

幼児無料

【土日祝ランチ】 大人 3,900円 (One Harmony 割引料金 3,120円)

60歳以上 3,600円 (One Harmony 割引料金 2,880円)

小学生 1,900円 (One Harmony 割引料金 1,520円)

幼児無料

※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。ホテルを 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 お問い合わせ・ご予約 TEL : 0476-32-0015 (レストラン予約 9:00～18:00)

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