

2017年9月15日

## セリーナから美味しい秋が届く 「秋の味覚フェア 大収穫祭バイキング」

2017年10月1日(日)～10月31日(火)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10月1日(日)から10月31日(火)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 栗やサツマイモ、カボチャ、キノコ、新米など、秋の味覚が揃ったバイキングをランチとディナーでご提供いたします。

ライブキッチンでは、期間中4回に分けて仔羊、赤魚、牛ロース、豚肉の各食材を使って、出来立てのお料理をお楽しみいただけます。



秋の味覚フェア 大収穫祭バイキング

サツマイモのハチミツ入り甘煮、鶏モモ肉と旬野菜のバブール 栗添え、牛肉と里芋 キノコのすき煮風、豚バラ肉と秋茄子の味噌炒め 七味添え、白身魚の海藻蒸し 银杏添えなど秋らしいメニューを揃えました。

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。(次ページ参照) さらに10月の土日祝日のランチバイキングには、通常のメニューに加え「天ぶら」をお楽しみいただけます。

ライブキッチンメニュー



10月1日(日)～10月9日(月・祝)  
ハーブ香る仔羊のロースト コンディメント各種



10月10日(火)～10月16日(月)  
赤魚のソテー サフラン入りクリームソース



10月17日(火)～10月22日(日)  
牛ロース肉のステーキ オニオンソース



10月23日(月)～10月31日(火)  
柔らか豚肉のコンフィー マスタードソース



10月土日祝 ランチ限定 天ぷら



ライブキッチン

**【秋の味覚フェア 大収穫祭バイキング 概要】** ※料金はサービス料・税金込

販売期間 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

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 13:15～14:45  
【ディナー】 17:30～21:30 (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