

2017年11月30日

ホテル日航成田開業40周年記念

1・2月に「祝い酒 IWAI-SAKE特集」をレストラン、バーで開催 ワイン、プレミアムビール飲み比べ、シェフ考案のおすすめメニュー

2018年5月21日(月)に開業40周年を迎えるホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年1月1日(月)から2月28日(水)まで、各レストランでソムリエが厳選したワイン(グラス900円～、ボトル5,000円～)、プレミアムビールの飲み比べ(1,600円)がお楽しみいただける「祝い酒 IWAI-SAKE特集」を開催いたします(いずれも、サービス料・税金込)。また、祝い酒と一緒にお楽しみいただきたいシェフが考案したおすすめメニューも合わせてご用意いたします。ホテル日航成田では、開業40周年に向けて「SHINKA 40 Project 進化×深化×新化=真価」と題して、様々なイベントを企画しており、今回はその第一弾となります。



- 左 アッソーロ・レッキアーノ・フリッツアンテ・ロツツ・セッコ(辛口)
- 中央 ボッチオーロ・ランブルスコ・グラスパロッサ・ヴィノ・フリッツアンテ・ドルチェ(甘口)
- 右 ゲヴェルトツラミネール



左より、サントリープレミアムモルツ、キリン一番搾りプレミアム、スカイバー「サンセットラウンジ」

別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」では、バラやイチゴの甘い香りとフレッシュな味わいを持つ赤の弱発泡性ワイン「アッソーロ・レヅジャーノ・フリッツァンテ・ロツソ・セッコ(辛口)」と、カシスやブルーベリーのニュアンスがふんだんに表れた複雑で華やかな香り、やさしい果実の甘さがしっかりとした酸味が絶妙なバランスとなって口の中に広がる「ボッチオーロ・ランブルスコ・グラスパロツサ・ヴィノ・フリッツァンテ・ドルチェ(甘口)」をご用意します。いずれも伝統的な天然微発泡性ワインで新鮮な酸味と爽やかな泡が新年を寿ぐのにふさわしい祝い酒となります。

本館2階 中国料理「桃李」では、フランスのアルザス地方のワイン「ゲヴェルトツラミネール」をご用意いたします。前菜からデザートまで幅広い料理に良く合うライチや白い花を想わせる香りを持った女性に人気の個性的なワインです。

本館11階スカイバー「サンセットラウンジ」では、原料や醸造方法にこだわりを持つ「プレミアムビールの飲み比べ」をご用意します。「キリン一番搾りプレミアム」と「サントリープレミアムモルツ」をそれぞれ200mlずつお試しいただけますので、味わいを比べながらお気に入りのプレミアムビールをお楽しみいただけます。

【祝い酒 IWAI-SAKE 特集の概要】※料金はサービス料・税金込

開催期間:2018年1月1日(月)～2月28日(水)

《別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」》

営業時間:6:00～15:00/17:30～23:00

祝い酒:アッソーロ・レヅジャーノ・フリッツァンテ・ロツソ・セッコ(辛口)

ボッチオーロ・ランブルスコ・グラスパロツサ・ヴィノ・フリッツァンテ・ドルチェ(甘口)

料 金:	通常料金	One Harmony 料金
ボトル(750ml)	各 5,000 円	各 4,000 円
グラス	各 900 円	各 720 円

シェフのおすすめ料理:	通常料金	One Harmony 料金
「牛バラ肉とキャベツの柚子胡椒入り辛味噌炒め」	1,000 円	800 円
「鱈のフリット ラズベリー風味のマヨネーズと共に」	800 円	640 円

《本館2階 中国料理「桃李」》

営業時間:平日 11:30～14:30、土日祝日 11:30～14:45/17:30～22:00

祝い酒:ゲヴェルトツラミネール

料 金:	通常料金	One Harmony 料金
ボトル(750ml)	5,500 円	4,400 円
グラス	950 円	760 円

シェフのおすすめ料理:	通常料金	One Harmony 料金
「黒毛和牛サーロインと季節野菜の黒胡椒ソース」	6,000 円	4,800 円
「ミナマイセエビのマヨネーズソース フルーツ添え」	6,000 円	4,800 円

《本館 11 階スカイバー「サンセットラウンジ」》

営業時間:18:00~22:00

祝 い 酒:「プレミアムビール飲み比べ」(キリン一番搾りプレミアムとサントリープレミアムモルツ各 200ml)

料 金:通常料金 1,600 円 One Harmony 料金 1,280 円

シェフのおすすめ料理:	通常料金	One Harmony 料金
「じっくり煮込んだビーフシチューカカオ風味 彩り野菜を添えて」	1,500 円	1,200 円
「本日の魚のソテーほのかに香るカカオのスパイスソースを散りばめて」	800 円	640 円

ご予約・お問合せ ホテル日航成田 レストラン予約 TEL:0476-32-0015(9:00~18:00)



牛バラ肉とキャベツの柚子胡椒入り
辛味噌炒め (セリーナ)



鱈のフリット ラズベリー風味のマヨネーズとと
もに (セリーナ)



黒毛和牛サーロインと季節野菜の黒胡椒ソース
(桃李)



ミナマイセエビのマヨネーズソース
フルーツ添え (桃李)



じっくり煮込んだビーフシチュー カカオ風味
彩り野菜を添えて (サンセットラウンジ)



本日の魚のソテー ほのかに香るカカオのス
パイスソースを散りばめて
(サンセットラウンジ)

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