



2018年2月9日

中国料理「桃李」店内改装記念 「フカヒレ料理」フェア お祝いにふさわしい縁起食 2018年3月1日（木）～3月31日（土）

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年3月1日(木)から3月31日(土)まで、本館2階 中国料理「桃李」において、店内の改装を記念して「中国料理三大珍味 フカヒレ料理」と題し、5種類のフカヒレ料理をご用意するフェアを開催いたします。



中国料理三大珍味 フカヒレ料理イメージ



中国料理「桃李」店内 改装後イメージ

中国料理三大珍味は「フカヒレ」、「鮑」、「燕の巣」といわれていますが、「翼」をイメージさせるフカヒレは、「飛翔」、「飛躍」の意味が込められており、中国料理でも縁起の良い食材とされています。

このたび、店内を改装し3月1日（木）にリニューアルオープンする本館2階 中国料理「桃李」では、卒業、進学、就職などのお祝いの席でこそお召し上がりいただきたい、フカヒレ料理を期間限定でご提供いたします。

料理は全部で5種類。全て気仙沼産のフカヒレを使い、お気軽にお召し上がりいただける汁そば、炒飯から、衣揚げ、土鍋煮込み、特大フカヒレの姿煮（予約制）といった本格的な料理までラインアップ。改装により落ち着いた色調に統一された新しい店内でご賞味いただけます。

【中国料理三大珍味 フカヒレ料理フェア概要】

期 間:2018年3月1日(木)~31日(土)

会 場:本館2階 中国料理「桃李」

営業時間:ランチ平日 11:30~14:30/土日祝 11:30~14:45、ディナー 17:30~22:00

料 金:	通常料金	One Harmony 料金
気仙沼産フカヒレ鶏白湯とオイスターソース土鍋煮込み	6,000 円	⇒ 4,800 円
気仙沼産フカヒレの衣揚げ XO 醬ソース	9,000 円	⇒ 7,200 円
気仙沼産フカヒレの姿入り汁そば	3,000 円	⇒ 2,400 円
気仙沼産フカヒレの姿とキノコの餡かけ炒飯 石鍋に入れて	3,000 円	⇒ 2,400 円
気仙沼産特大フカヒレの姿オイスターソース煮込み(予約制)	25,000 円	⇒ 20,000 円

※料金は税金・サービス料込です

※**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。

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

【気仙沼産フカヒレ鶏白湯とオイスターソース土鍋煮込み】



フカヒレ、白菜、たけのこ、しいたけ、青梗菜などを土鍋で煮込んだ料理です。

【気仙沼産フカヒレの衣揚げ XO 醬ソース】



素材の良さを最大限に活かしたフカヒレの衣揚げは贅沢な逸品。煮込みとはまた違った、ふわふわ感とサクサクとした食感是新感覚。自家製の XO 醬ソースとの相性も抜群です。

【気仙沼産フカヒレの姿入り汁そば】



シャンタン
上湯 スープで煮込んだフカヒレをのせた汁そばです。

【気仙沼産フカヒレの姿とキノコの館かけ炒飯 石鍋に入れて】



熱々に焼けた石鍋に炒飯をいれて、フカヒレときのこのあんかけをのせました。最後まで出来立ての熱さがお楽しみいただけます。

【気仙沼産特大フカヒレの姿オイスターソース煮込み（予約制）】



通常メニューの三倍の大きさのフカヒレを シャンタン 上湯 スープとオイスターソースで煮込みました。青梗菜となつめを飾り、もやしと金華ハムを添えました。



2018年5月21日に開業40周年を迎えるホテル日航成田では、
“SHINKA 40 Project”【進化 × 深化 × 新化 = 真価】
と銘打って様々な企画や取り組みを展開してまいります

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 / 葛城太郎

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