



2018年3月15日

鮑料理フェア

中国料理「桃李」改装記念第2弾を開催

開催期間 2018年4月1日(日)～4月30日(月)

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年4月1日(日)から4月30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たイベント第2弾「鮑料理フェア」を開催いたします。



中国料理三大珍味 鮑料理イメージ



中国料理「桃李」 店内

本年3月1日(木)にリニューアルオープンした本館2階 中国料理「桃李」では、3月の「フカヒレ」に続き、第2弾として「鮑料理フェア」を開催します。

しゃぶしゃぶ、煮込み、炒めもの、ステーキの4種類。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。

【鮑料理フェア概要】

開催期間:2018年4月1日(日)～4月30日(月)

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
蝦夷鮑のしゃぶしゃぶ桃李特製2種類のソース(青葱、胡麻)	10,000 円	⇒ 8,000 円
北海道産ふじこなまこと蝦夷鮑の海老の卵煮込み	6,000 円	⇒ 4,800 円
蝦夷鮑と季節野菜の黄萋炒め	5,000 円	⇒ 4,000 円
蝦夷鮑のステーキ塩漬け卵のソース	5,000 円	⇒ 4,000 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)



蝦夷鮑のしゃぶしゃぶ桃李特製2種類のソース(青葱、胡麻)



北海道産ふじこなまこと蝦夷鮑の海老の卵煮込み



蝦夷鮑と季節野菜の黄萋炒め



蝦夷鮑のステーキ塩漬け卵のソース



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