



2018年10月12日

LED 電球 5 万個によるイルミネーションがお迎え 「クリスマスディナーバイキング」 2018年12月21日（金）～25日（火）開催

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年12月21日(金)から25日(火)まで、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)において「クリスマスディナーバイキング」を開催いたします。レストランからは、LED電球5万個によるイルミネーションに彩られた中庭がご覧いただけます。



クリスマスディナーバイキング



2017年のイルミネーション

レストランに面した中庭いっぱいに広がるLED電球5万個を使用したイルミネーションは、毎日お食事のスタート時間に合わせて点灯式を行います。

お料理は、伝統的な「七面鳥のロースト」から「合鴨とふろふき大根の赤ワイン入り田楽味噌添え」などの和食まで、小さなお子様からお年を召したお客様まで幅広い年代にクリスマスの雰囲気を味わっていただけるメニューをご用意いたしました。ライブキッチンでは、「和牛のウエリントン風 シェフのカットサービス」と「海の幸のクリーム煮」の2品を目の前で調理いたします。

12月22日(土)から24日(月・振替休日)の3日間は、入れ替え制で2時間の時間制限がございます。この期間中は、外国人サンタクロースによるグリーティングとライブ演奏がお楽しみいただけます。12月21日(金)と25日(火)は時間制限なしでお食事をごゆっくりお楽しみいただけます。

【「クリスマスディナーバイキング」概要

期 間:2018年12月21日(金)～12月25日(火)

食事会場:カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

食事時間:12月21日(金)及び25日(火) 17:30～21:30(最終入店)

12月22日(土)～24日(月) 第1部 17:00～19:00

第2部 19:30～21:30

料 金:通常料金 One Harmony 料金

大 人 6,500円 ⇒ 5,200円

60歳以上 6,000円 ⇒ 4,800円

小学生 3,250円 ⇒ 2,600円

幼児無料

※ 料金は全てお1人様料金です(サービス料・税金込)

内 容:

《ライブキッチン》

『和牛のウエリントン風 シェフのカッティングサービス』 & 『海の幸のクリーム煮』

＜温製メニュー＞

千葉県産ハチミツでマリネしたチキンのグリエ クリームビネガー仕立て/チバザポークロースのピカタ オニオンとレーズンのソース/やわらかく煮込んだ羊のブレゼ ココットのパイ包み焼き/赤魚のソテー 二種のソースを添えてアンコウのポワレ マスタード風味/千葉県産ハーブでマリネした七面鳥のロースト 甘酸っぱいベリーのソースでじっくり煮込んだ牛バラ肉 淡雪を添えて/本日のパスタ/カニ餡かけ蕎麦/鱈ウニ味噌焼き/合鴨とふろふき大根の赤ワイン入り田楽味噌添え/ご飯(多古米)/本日のパスタ/パン各種/カレー/スープ など

＜冷製メニュー＞

牛肉の冷製しゃぶしゃぶ 柚子風味の野菜と果肉仕立て/低温調理した七面鳥のマリネ 冬野菜とシーフードのハーブマリネ/サラダ各種 など

＜デザートメニュー＞

ブッシュド・ノエル/クロカンブッシュ/チョコレートファウンテン/とちおとめと北海道産クリームのショートケーキ/北海道産生クリームのパリプレスト/彩り豊かなマチェドニア/リコッタチーズのタルト/ケーキ各種/フルーツ各種/ソフトクリーム など

※食材の入荷状況により内容を変更する場合がございます。

※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)



2018年5月21日に開業40周年を迎えた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/葛城太郎/石原真佐臣/江澤奈央 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