

2010年12月24日

美味しい料理で学力と運氣UP！ 受験生向け 開運ディナーバイキング開催

～DHA豊富な寒ブリと必勝カツ丼で頭の回転と運氣を上げる！！受験生には絵馬をプレゼント～

ホテル日航成田（千葉県成田市、総支配人：田中智）では、2011年1月8日（土）から2月27日（日）までの土曜、日曜、祝日に新館 1 階ガーデンレストラン「セリーナ」にて『開運ディナーバイキング』を開催いたします。DHAが豊富な旬の「寒ブリの刺身姿造り」や受験生を応援する「必勝カツ丼」をお出しするほか、受験生には絵馬をプレゼントし、ホテルスタッフが神社に奉納し合格祈願をいたします。

DHA（ドコサヘキサエン酸）は、神経細胞であるニューロンの生成に関連し、摂取すると脳の働きを活発にし、俗に記憶力や学習能力を高める働きがあるといわれています。寒ブリなどの青魚にはDHAが多く含まれていることから、今回は姿造りのお刺身でお出しいたします。

また受験生に向けては、「必勝カツ丼」を用意し運氣アップを後押しいたします。さらに合格祈願の絵馬をプレゼントし、由緒ある地元の神社へ奉納いたします。

■「開運ディナーバイキング」の概要■ ＊料金はすべてサービス料・税金込

開催期間 2011年1月8日（土）～ 2月27日（土）の土曜、日曜、祝日開催

営業時間 17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

会場 新館1階 ガーデンレストラン「セリーナ」

料金 大人 3,500円 60歳以上 3,200円 小学生 2,000円 幼児無料

料理内容 洋食と和食とお飲み物で約30品

《実演コーナー》 特選牛の西京焼またはぷりぷり海老を湯葉で纏った東寺揚げ

《冷製料理》 DHA豊富な寒ブリ刺身(姿造り)など4品

《温製料理》群馬県産榛名梅育ちのチキンカチャトーラなど8品

受験生特典 受験生には絵馬をプレゼント。ホテルスタッフが地元神社に奉納し合格祈願をいたします。



DHAを多く含む寒ブリ姿造り



合格祈願の絵馬

ご予約とお問い合わせ TEL.0476-32-0015(レストラン予約) ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com/>

報道機関からのお問い合わせ先 〒286-0106 成田市取香 500 ホテル日航成田 マーケティング室

広報担当 櫻井 洋司(サクライヨウジ) 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。遠慮なくお申し出ください。