

テレビ東京系列『目指せ三ツ星！天才小学生料理人』との初コラボレーション企画 優勝した福島県チームのコース料理を数量限定で販売

～福島県の郷土の味を盛りこんだコース料理を8月9日(火)より9月3日(土)まで提供～

ホテル日航成田（千葉県成田市、総支配人：辻田耕一）は、8月8日（月）にテレビ東京で放送された『目指せ三ツ星！天才小学生料理人』の収録会場として協力したことを記念し、2011年8月9日（火）から9月3日（土）まで、同番組にて優勝した福島県チームが考案したコース料理をアレンジし、ガーデンレストラン「セリーナ」にて1日10食限定で予約制にて販売いたします。

テレビ東京 月曜プレミア『目指せ三ツ星！天才小学生料理人』は、全国の料理上手な小学生3名1組でチームをつくり、「アイデアきりり！激ウマご当地お弁当」、「夏の暑さを吹き飛ばせ！スタミナお魚料理」などの課題を克服し、最終的に勝ち残った青森県、鹿児島県、福島県の3組が「豪華ホテルコースメニューを作れ！」をテーマに決勝戦をおこないました。

料理は前菜、メイン料理、デザートで競われました。優勝した福島県チームは、前菜に「かき揚げ」、「会津そば」、「トマトのグリユ」など福島県の郷土色を出し、メインの料理は福島の会津地方で親しまれている「馬肉」を用いました。また、デザートはクレープとフルーツを使った一品で、いずれもプロ顔負けの手際よさで優勝に輝きました。ホテルでは、三品のほかにスープ、サラダ、替わりご飯、コーヒーを加えお一人様3,980円（サービス料・税金込）で販売いたします。また、デザートのみ単品でも780円（サービス料・税金込）でご用意いたします。

■ 目指せ三ツ星！天才小学生料理人 優勝福島チーム スペシャルコースの概要 ■

【期 間】 2011年8月9日（火）より9月3日（土）まで期間限定販売

【会 場】 新館1階 ガーデンレストラン「セリーナ」

【時 間】 17:30～22:00（ラストオーダー21:00）

【料 金】 お一人様3,980円（サービス料・税金込） 予約制 1日10食限定

【内 容】（写真は上より前菜、メイン料理、デザート）

★福島郷土 前菜盛り合わせ

☆本日のスペシャルスープ

★馬肉とアスパラのコンビネーションプレー

☆シェフのサラダ

★パンケーキとクレープの出会い in フルーツ

☆かやくご飯 または パン

☆コーヒー

★印が福島県チームのメニュー名です。

デザートのみ単品で780円（サービス料・税金込）にて販売いたします



お問い合わせ・ご予約／0476-32-0015【レストラン予約】10:00～18:00

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 千葉県成田市取500 ホテル日航成田 マーケティンググループ
広報担当:伊藤 博文(イトウ ヒロフミ) TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084
e-mail:ito@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。