

JAL利用クーポンまたはJAL IC利用クーポンで支払いもできる

2012年 ホテル日航成田のおせち料理 10月15日(土)ご予約受付スタート

ホテル日航成田（千葉県成田市、総支配人：辻田耕一）は、毎年好評のおせち料理を10月15日（土）より予約受付を開始いたします。

ホテル日航成田では、毎年おせちのご購入者にアンケートをとっており、その中で人気のあった食材を使用しています。伊勢海老、鮑、フカヒレなど、高級食材からなるバラエティ豊かな日本料理・西洋料理・中国料理をそれぞれお楽しみください。和洋の式段重（2～3名様）20,000円、和洋中の参段重（3～4名様）25,000円の2種類をご用意しております。（いずれも税金込み） 近隣の一都6県（離島を除く）には無料配達も承ります。

お支払いは、現金書留、クレジットカードのほか、JALマイレージバンクの特典でもある「JAL利用クーポン」または「JAL IC利用クーポン」をご利用いただけます。



～2012年ホテル日航成田のおせち料理の概要～

【予約受付】2011年10月15日（土）～12月25日（日）

【お届け・引渡し】2011年12月31日（土）

※無料お届けは、東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・栃木・群馬のみに
なります。伊豆諸島・小笠原諸島を除く。

※お引渡しはガーデンレストランセリーナになります。お時間は06：00～22：00までとさせていただきます。

【消費期限】2012年1月1日（日）

特選和洋おせち式段祝い重 2～3名様用 20,000円（税・送料込み） 【限定100台】

伊勢海老の冷製、笹巻カラスミ、祝い飾り串、ローストビーフ、北海流氷ツブ貝、海老そらまめ、スモークサーモン 薔薇飾り、雲丹殻盛、クリーム包み、牛タンのテリーヌ、二色鴨のテリーヌ、松ぼっくり、やわらか殻付き煮鮑、自慢の金目鯛西京焼、紅鮭喜昆布、いくら醤油漬、玉子たっぷり伊達巻、羽二重奉書、創作栗きんとん、黒豆、クリームチーズ純米酒粕漬、トロ小肌ほどよい酸味、数の子味噌風味 全23品

◆ 特選和洋中おせち参段祝い重 3～4名様用 25,000円（税・送料込み） 【限定200台】

《上記のメニューに加え》ふかひれの姿煮、くらげ、干し椎茸の旨煮、殻付き海老の姿煮中華風、焼豚、吉野桜、紅白姫りんごワイン漬、紅白菊かぶら 全31品

【ご精算方法】

《ご来館の場合》現金・クレジットカード・JAL利用クーポン・JAL IC利用クーポンがご利用いただけます。

《ご来館以外の場合》銀行振込・現金書留・JAL利用クーポンの書留による郵送のみ承ります。

※ JAL利用クーポンの発行には事前の手続きが必要です。

※ JAL IC利用クーポンは、ホテルのロビーに設置しているJAL ICチャージ機で、お貯め頂いたJALマイレージをJAL ICクーポンに交換・チャージ頂けます。

※ 銀行振込は、振込用紙到着後1週間、その他はご予約承りから1週間以内とさせていただきます。

ご予約・お問合せ／0476-32-1144 《おせち予約受付09：00～18：00》

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。