

2017年5月31日

フルーツを使ったスイーツと台湾発祥のタピオカミルクティー 「真夏のカフェタイム」をコーヒーラウンジで開催

2017年7月1日(土)～8月31日(木)

「心をつなぐホテル」がコンセプトのホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2017年7月1日(土)より8月31日(木)まで、本館1階 コーヒーラウンジにてフルーツを使った月替わりのスイーツ各種とタピオカミルクティーをご用意した「真夏のカフェタイム」を開催いたします。各 550 円より(サービス料・税金込)



7月のスイーツ

後列左より マンゴーのレアチーズケーキ、フルーツロールケーキ、オレンジとマンゴーのシフォンケーキ
前列左より 白桃のタルト、グレープフルーツのタルト



タピオカミルクティー

Short サイズ (左)、Tall サイズ (右)

7月と8月のスイーツのテーマはフルーツです。季節のフルーツを使ったスイーツは、7月が「マンゴーのレアチーズケーキ」、「フルーツロールケーキ」、「グレープフルーツのタルト」。8月が「レモンのシブースト」、「マンゴーのロールケーキ」、「カルディナール」。7月と8月の共通のスイーツとして「オレンジとマンゴーのシフォンケーキ」、「白桃のタルト」の2種をご用意いたします。中でも「オレンジとマンゴーのシフォンケーキ」は、マンゴーのしっかりとした風味とオレンジの爽やかな酸味がアクセントとなって後味がサッパリとしています。サイズは大き目ですがふわふわとした軽い口あたりで普段スイーツを召し上がらない方にもおすすめです。

期間限定のドリンクは、台湾発祥の大粒のもちもち食感のタピオカとお茶を組み合わせたタピオカミルクティーです。太いストローでミルクティとタピオカを一緒に吸い上げ、ひんやり、もちもち、口に入った時の食感を同時に楽しむことができる夏にふさわしいドリンクです。

【真夏のカフェタイム】の概要 *料金はサービス料・税金込です

販売期間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）

会 場：本館1階 コーヒーラウンジ

販売時間：10：00～22：00

料 金： One Harmony 会員価格

ケーキ 各 550 円 ⇒ 495 円

ケーキセット 各 800 円 ⇒ 720 円

（コーヒーまたは紅茶つき）

タピオカミルクティー

Short 600 円 ⇒ 540 円

Tall 700 円 ⇒ 630 円

*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、入会金・年会費無料の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いたしております。

ご予約・お問合せ TEL:0476-32-0015（レストラン予約 9：00～18：00）



8月のスイーツ

後列左より レモンのシブースト、マンゴーのロールケーキ、オレンジとマンゴーのシフォンケーキ

前列左より カルディナル、白桃のタルト



本館1階 コーヒーラウンジ

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 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