



2018年1月29日

珈琲なのに日本茶

きょうちゃこーひー

「京茶珈琲」販売

2018年3月1日(木)~4月30日(月)

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、日本茶とコーヒー豆を一緒に挽いて、コーヒープレスでお淹れする新しい発想のコーヒー「京茶珈琲」を、2018年3月1日(木)から4月30日(月)まで、本館1階「コーヒーラウンジ」においてご提供いたします。ショートサイズ 500円、トールサイズ 600円(税金・サービス料込)



珈琲なのに日本茶「京茶珈琲 (きょうちゃこーひー)」

京都西陣の珈琲職人と、老舗茶問屋の茶匠が会って、まったく新しいコーヒーが誕生しました。製茶工場直送の宇治茶と、世界中から取り寄せた選りすぐりのコーヒー豆を独自製法で丁寧にブレンド。日本茶の「旨味」や「渋み」が、コーヒーの味わいの新境地をもたらしました。

今回は、ほうじ茶の香ばしさとコクのある珈琲のまろやかさで癒す「焙(ほうじ)」と、高級煎茶の甘さと浅煎り焙煎珈琲の酸味が絶妙な調和をみせる「煎(せん)」の2種類をご用意いたします。

きょうちやこーひー

【京茶珈琲の概要】

販売期間:2018年3月1日(木)~4月30日(月)

販売場所:本館1階「コーヒーラウンジ」

販売時間:7:00~22:00

販売種類:**焙(ほうじ)**

ほうじ茶の香ばしさ中煎り焙煎珈琲のまろやかさで「癒す」

煎(せん)

深蒸し煎茶の甘さとキリマンジャロの酸味は大人の「贅沢」

	通常料金	One Harmony 料金
料 金:トール	600 円	540 円
ショート	500 円	450 円

※料金は税金・サービス料込です

※ホットのみご用意いたします

※**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。

お問い合わせ TEL:0476-32-0015(レストラン予約)



2018年5月21日に開業40周年を迎えるホテル日航成田では、
“SHINKA40 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/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