



2018年3月26日

中国料理とワインとデザートとの饗宴

料理長、ソムリエ、パティシエールが一夜限りのコラボ

2018年5月19日（土）開催

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2018年5月21日(月)に開業40周年を迎えるのを記念し、2018年5月19日(土)18時から20時30分まで、本館2階 中国料理「桃李」個室「アベリア」にて、「中国料理とワインとデザートとの饗宴」を開催します。中国料理のコース料理に、ソムリエが厳選したワイン、パティシエールのデザートがお楽しみいただけます。お1人様16,000円(お食事、ドリンク、サービス料・消費税込)



中国料理とワインとデザートとの饗宴

本場中国では中国料理とワインを楽しむのが流行しています。このたびは、中国料理にフレンチの要素を取り入れたモダンチャイニーズのコースをご用意しました。中国料理「桃李」料理長 大八木、ソムリエ 伊東、パティシエール 海老原の3名が協力して、40年の感謝をこめて皆様に贈る一夜限りの料理とワインとデザートとの饗宴を披露します。

【中国料理とワインとデザートとの饗宴】概要

開催日:2018年5月19日(土) 予約制
会場:本館2階 中国料理「桃李」 個室「アベリア」
時間:18:00~20:30
料金: 通常料金 One Harmony 料金
お1人様 16,000円 ⇒ 12,800円

メニュー内容: *桃李祝い飾り前菜

- * 中華風茶碗蒸し ずわい蟹肉とフォワグラ
- * 気仙沼産フカヒレの姿の揚げ物XO醤ソース 野菜添え
- * 黒毛和牛サーロイン 中華ステーキソース トマトの香り
- * お口直しのシャーベット
- * ミナマイセエビのチーズ煮込み焼きリゾットと共に
- * 鶏と葱のレモン汁そば
- * デザート “パルフェトルレー・ア・ラ・ローズ”
- * コーヒー
- * スパークリングワイン「梅の香り」
- * 白ワイン「ピノグリ」(アルザス)
- * 赤ワイン「シャトー ラグラージュ」(オー メドック)

※前日までの予約制

※料金はサービス料・税金込です

※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。

ご予約・お問い合わせ TEL : 0476-32-0015(レストラン予約 9:00~18:00)



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、
“SHINKA 40 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 / 石原真佐臣 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