



2018年12月21日

BYO は新しいワインの楽しみ方 自分で選んだワインをレストランへ持ち込み可能に 2019年1月4日(金)よりスタート

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2019年1月4日(金)よりカジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)入口付近のワイン販売コーナーにて、購入されたワインをホテル内のレストランへお持ち込みいただける新しい取り組みBYO(Bring Your Own)をスタートいたします。



季節の行事や料理との相性を意識したワインをセレクト

2018年5月より、一般酒類小売業免許を取得することで、レストラン内でのワインの販売が可能となり、一般の小売店には出回らない、ホテルやレストランのみで取り扱っている銘柄の中から、シニアソムリエ・伊東茂夫が厳選したワインを販売してまいりました。

これまでは全ての商品がお持ち帰り専用として、レストラン内へのお持ち込みはご遠慮いただいております。しかしながら、お客様からのご要望が多かったため、お持ち込み料(1本1,500円税別)を頂戴することで、お買い求めいただいたワインをレストラン内でお楽しみいただけるようになります。また、これを機に、他店で購入したワインも1本3,000円税別にて持ち込むことが可能です。

BYO(Bring Your Own)とは、自身で選んだワインを飲食店へ持ち込むことの意味で、オーストラリアで独自に生まれた文化です。日本でもワインを持ち込める飲食店が増えておりますが、ホテル内のレストランでは、珍しい取り組みとなります。

【BYO(Bring Your Own)概要】

開始日：2019年1月4日(金)より開始

対象店舗：カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

中国料理「桃李」(本館2階)

スカイバー「サンセットラウンジ」(本館11階)

「コーヒーラウンジ」(本館1階)

時間：6:00～23:00 (ワイン販売コーナー営業時間)

料金：ワイン販売コーナーでご購入の場合 1本持ち込みにつき1,500円(税別)

ワインを他店でご購入された場合 1本持ち込みにつき3,000円(税別)

商品：

【フランス/ボルドー】

ル・マルキ・ド・カロン・セギュール 2013(赤) ￥5,380

ムートンカデ・レゼルヴ・ボルドー・ルージュ 2015(赤) ￥2,700

ベルジェ・バロン・ブラン 2016(白) ￥1,720

ベルジェ・バロン・ルージュ 2016(赤) ￥1,720

【フランス/ラングドック】

ヴァラエタル・シャルドネ 2016(白) ￥1,400

ヴァラエタル・カベルネ・ソーヴィニヨン 2016(赤) ￥1,400

ヴァラエタル・シラー 2015(赤) ￥1,400

ヴァラエタル・ピノ・ノワール 2016(赤) ￥1,620

【イタリア】

カンポグランデ・オルヴィエート・クラシコ 2016(白) ￥1,940

フィットリア・レ・マエストレッレ 2015(赤) ￥1,940

【チリ】<スパークリングワイン>

エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ブリュット・スペシャル・エディション ￥1,620

料金は消費税込みです。

ヴァンテージおよび価格は変更になる場合があります。

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

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: 葛城太郎 / 櫻井洋司 / 石原真佐臣 / 江澤奈央 TEL: 0476-32-0027 FAX: 0476-32-0084

e-mail: n-ezawa@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