

2019年1月30日

ホテルのカフェでお花見スイーツ 春の新作「さくらケーキ」3種を販売

2019年3月1日(金)~4月30日(火)

ホテル日航成田(成田市・総支配人 吉高誠)では、春の訪れを感じる華やかな色合いと香りに仕上げた「さくらモンブラン」、「ル スルジェ メルベイユ」、「さくらミルフィーユ」の3種類のケーキを、2019年3月1日(金)から4月30日(火)まで、「コーヒーラウンジ」(本館1階)にてご提供いたします。



左から「ル スルジェ メルベイユ」、「さくらモンブラン」、「さくらミルフィーユ」

3種のさくらケーキには、桜リキュールや桜ペースト、桜餡を使用しています。約100本の桜が敷地内にあるホテル日航成田。お花見を楽しみながらさくらスイーツをご賞味ください。各種550円(One Harmony会員料金 495円)、コーヒーまたは紅茶が付くケーキセット各種800円(One Harmony会員料金 720円)です。

【「さくらケーキ」3種の概要】

販売期間：2019年3月1日(金)～4月30日(火)

販売場所：「コーヒーラウンジ」(本館1階)

販売時間：7:00～22:00

| 料 金 : | 通常料金 | One Harmony会員料金 |
|--------|-------|---------------------|
| ケーキ | 各550円 | 各495円 |
| ケーキセット | 各800円 | 各720円 (コーヒーまたは紅茶付き) |

ケーキ詳細：

さくらモンブラン

桜の香りがほのかに香るクリームに、桜餡入り生クリームをたっぷり絞った春色のモンブランです。

ル・スルジェ・メルベイユ

桜ペーストとリキュールで香りと色づけした、桜色のスポンジとクリームを重ね、アクセントに塩漬けの桜を飾り、春らしいケーキに仕上げました。

さくらミルフィーユ

桜のリキュールで香りづけしたムースリースをサクサクのパイ生地でサンドして、桜の香りの生クリームを桜の形に絞って仕上げたミルフィーユです。

料金は消費税・サービス料込です。

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：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 / 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