

2013年10月23日

報道関係者各位

和食・洋食・中国料理の『おせち料理』2種を予約限定販売

予約受付:10月25日(金)~12月25日(水) お渡し日:12月31日(火)

ホテル日航成田(千葉県成田市、総支配人:辻田耕一)では、2013年10月25日(金)から12月25日(水)まで、和食・洋食の2段重と和食・洋食・中国料理の3段重の「おせち料理」2種を予約限定で販売します。

伝統的な和食のおせちや、伊勢海老やローストビーフなどホテルならではの洋風の味に加え、中国料理のおせちでは高級食材であるフカヒレをメインに盛り合わせるなど多彩な味をお楽しみいただける内容にいたしました。

■ ■ ホテル日航成田 『おせち料理』詳細 ■ ■

■ご予約承り期間 : 2013年10月25日(金)~12月25日(水) ※予定販売個数になり次第終了

■お引き取り及びお届け日 : 2013年12月31日(火)

■種類と販売価格 ※料金は消費税込

- ・和食・洋食おせち料理2段重(2~3人前) 20,000円
- ・和食・洋食・中国料理おせち料理3段重(3~4人前) 25,000円

■お支払方法

- ・現金、クレジットカード、WAON
(上記の支払いは、ホテルにて直接承ります)
- ・銀行振込、クール宅急便代金引換

※郵送料、振込手数料、代金引換手数料はお客様に負担いただきます

■お届け方法: ホテル直接引き取りまたはクール便にて地域限定無料配送
(東京、神奈川、埼玉、千葉、茨城、群馬、栃木のみ ※離島地域を除く)

【壹の重 洋食おせち】

スモーク鴨、数の子ワイン風味、スモークサーモンの薔薇飾り、クリームふくさ、
伊勢海老の冷製 バジルソース、パンダートガランティーヌ、ローストビーフ、
フォワグラのテリーヌ(8品)

【貳の重 和食おせち】

鮑やわらか煮、黒豆、金目鯛西京焼、蛸旨煮、子持ち鮎昆布巻、抹茶伊達巻、
紅白かまぼこ、いくらの醤油漬け生ウニ西京漬けのせ、栗きんとん、手まり餅(10品)

【参の重 中国料理おせち】

フカヒレの姿煮、XO醤帆立、叉焼、海老焼き、クラゲ、花マンゴ、花餅小桃、焼竹の子(8品)

■ご予約とお問い合わせ TEL. 0476-32-1144 (おせち係)

ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com/>



和食・洋食おせち料理2段重



和食・洋食・中国料理おせち料理3段重

報道機関からのお問い合わせ先 〒286-0106 千葉県成田市取500 ホテル日航成田 営業部 販売促進企画

広報担当: 櫻井 洋司/正村美代子 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0022

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。