

2016年3月17日

## 季節の彩りを詰め込んだ「御花見弁当」

2016年3月20日(日)から4月10日(日)まで販売

### 「御花見弁当」はホテル日航成田として初の企画です

「心をつなぐホテル」がコンセプトのホテル日航成田（成田市：総支配人 吉高誠）では、2016年3月20日（日）から4月10日（日）まで、別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」にてお持ち帰り用の『御花見弁当』を2,500円（消費税別）で販売いたします。（2日前12時までのご予約制）「御花見弁当」の販売はホテル日航成田として初めての企画です。



#### お持ち帰り用 『御花見弁当』

ホテル日航成田の敷地内には約 100 本の桜が植えられており、さらに成田市周辺にはいくつものお花見の名所が点在しております。当ホテル初の「御花見弁当」は、19cm×19cmの重箱が9つに仕切られ、日本料理の料理長・成次が厳選した素材を用いた、彩鮮やかな「春」を感じさせる料理が盛り付けられています。創作ちらし寿司をはじめ、鱈の幽庵焼、ずわい蟹と帆立貝の酢の物、筍と菜花と蛸の煮物など春の味覚をたっぷりと詰め込みました。

御花見弁当はお持ち帰りの他、ホテル敷地内の芝生広場でお召し上がりいただくことも可能です。春の陽気に包まれて、間近に咲き誇るソメイヨシノをはじめ、少し遅れて咲く八重桜やしだれ桜を眺めながら、贅沢なお花見がお楽しみいただけます。成田市内の桜は、昨年は3月27日に開花、4月2日に満開となりました。ホテル日航成田では、ホームページに桜の開花状況を掲載してまいります。

## 【御花見弁当】の概要

販売期間：2016年3月20日（日）～4月10日（日）

料金：2,500円（消費税別）

\*お弁当はお持ち帰り用です

お渡し場所：別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

お渡し時間：10時より

ご予約承り期限：2日前の12:00まで

ご予約承り電話番号：0476-32-0015（レストラン予約 9:00～18:00）

\*各種割引の対象外です

\*お支払いにはJALクーポン、JAL旅行券がお使いになれます

メニュー内容：

酢物 ずわい蟹と帆立貝の土佐酢ゼリー寄せ

煮物 筍 菜花 蛸 桜麩の煮炊き寄せ盛り

焼物 鱈柚庵焼 玉子焼 はじかみ生姜  
ローストビーフ木の芽味噌とオランダーズソース掛け

揚物 海老真丈湯葉巻 蓮根 獅子唐の天麩羅盛り合わせ 紅岩塩掛け

御食事 えごま利休創作海鮮ちらし寿司  
（スモーク鮪とスモークサーモンの漬け 煮穴子 海老）



ホテル正面のソメイヨシノ



ホテル中庭のしだれ桜

ホテル日航成田 TEL:0476-32-0032（代） <http://www.nikko-narita.co.jp/>

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 販売促進企画グループ

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。