

2019年2月27日

# セリーナが贈る、時代を彩った美食の祭典 平成最後のスペシャルバイキング

## 2019年4月8日(月)～4月26日(金)

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)にて、平成に流行した懐かしの料理を揃えた「平成最後のスペシャルバイキング」を2019年4月8日(月)から4月26日(金)まで開催いたします。



平成をふりかえる懐かしの料理をご用意

日本でも定番になったロシア料理「エルミタージュワインを使った牛肉のストロガノフ バターライス添え」(平成12年流行)やコース料理で人気を誇る「貴婦人の名をついたボンファン」(平成2年流行)や、ファストフードのように手軽でありながら、本格的な味わいが楽しめる「ズワイ蟹たっぷり!ナンチュア風クロケット」(平成14年流行)等、様々な懐かしの流行グルメをご堪能いただけます。

加えて、日本において一大ブームを起こしたイタリアのドルチェ「マスカルポーネチーズとエスプレッソコーヒーのティラミス」(平成2年流行)やイタリア料理の人気に負けじと登場したフランス料理の「ねっとり!濃厚なクリーム・ブリュレ」(平成3年流行)、独特な歯ごたえが大ブームとなったフィリピン発祥の伝統食品「バラエティーナタデココ」(平成5年流行)等、平成を代表するデザートが勢揃いいたします。

また、ライブキッチンでは、4月8日(月)から4月15日(月)まで「和牛入り牛肉のチョップドミートステーキ」、4月16日(火)から4月26日(金)まで「ミルフィーユ仕立ての香ばしく焼き上げたビーフカツレツ」をシェフが目の前で仕上げ、ご提供いたします。



エルミタージュワインを使った牛肉のストロガノフ バターライス添え



貴婦人の名のついた舌平目のボンファン



ズワイ蟹たっぷり!ナンチュア風クロケット



【4月8日(月)~4月15日(月)】  
和牛入り牛肉のチョップドミートステーキ



【4月16日(火)から4月26日(金)】  
ミルフィーユ仕立ての香ばしく焼き上げたビーフカツレツ



【ランチ限定タイムサービス】  
グロゼイユのジュビエ  
パニラアイスとチュイルを添えて

## 【平成最後のスペシャルバイキング概要】

販売期間：2019年4月8日(月)~4月26日(金)

販売場所：カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

販売時間：【ランチ】平日 11:30~14:00

土日祝 11:30~13:00 / 13:15~14:45 (2部制)

【ディナー】17:30~21:30 (最終入店 21:00)

料 金 :

【平日ランチ】	通常料金	One Harmony料金	【土日祝ランチ】	通常料金	One Harmony料金
大人	3,100円	2,480円	大人	3,700円	2,960円
60歳以上	2,800円	2,240円	60歳以上	3,400円	2,720円
小学生	1,550円	1,240円	小学生	1,850円	1,480円

【平日ディナー】	通常料金	One Harmony料金	【土日祝ディナー】	通常料金	One Harmony料金
大人	3,700円	2,960円	大人	4,200円	3,360円
60歳以上	3,400円	2,720円	60歳以上	3,900円	3,120円
小学生	1,850円	1,480円	小学生	2,100円	1,680円

幼児はいずれも無料です。

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。

**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