

2019年3月20日

一夜限りのコラボレーションディナー 「中国料理とワインのマリアージュ」 2019年5月18日(土)開催

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2019年5月21日(火)に開業41周年を迎えるのを記念し、2019年5月18日(土)18時より中国料理「桃李」の個室「アベリア」(本館2階)にて、「中国料理とワインのマリアージュ」を開催いたします。千葉県産食材にこだわり、旨味が活きる技を駆使した一夜限りの特別なコース料理を、ソムリエが厳選したワインと共にお楽しみください。オークラ ニッコー ホテルズの会員プログラム「One Harmony」会員のお客様限定、お一人様16,000円(お食事、ドリンク、消費税、サービス料込)でご提供いたします。2名様以上、4日前までに要予約。



「中国料理とワインのマリアージュ」

近年中国で人気を増すワインは、中国料理と合わせて飲むことが定着しつつあります。

中国料理「桃李」料理長 大八木によるコース料理と、同じく「桃李」点心師 大竹によるデザート、シニアソムリエ伊東が厳選したワインを合わせたマリアージュをご堪能ください。

また、お帰りの際にパティシエによるお土産のご用意もございます。



(写真左から)ソムリエ 伊東、料理長 大八木、点心師 大竹による一夜限りのスペシャルな饗宴

【中国料理とワインのマリアージュ概要】

開催日 : 2019年5月18日(土)

会場 : ホテル日航成田 中国料理「桃李」個室「アベリア」(本館2階)

時間 : 18:00~20:30 (受付開始 : 17:30) 4日前までの予約制

料金 : お一人様 16,000円 (お食事、ドリンク、消費税、サービス料込)

定員 : 18名 2名様より承ります

<メニュー>

- *旬の食材のチャイナオードブル
- *千葉県銚子産フカヒレの姿煮 黄金スープ 金箔飾り
- *活蝦夷鮑とたららの芽 アスパラガスの炒め トリュフの香り
- *千葉県産かずさ和牛(A4)ステーキ 自家製2種類のソース ズッキーニ飾り
- *梅雨イサキの飾揚げ チリソース 油條添え
- *桃李オリジナル 蒸し鶏とアボカドのバジルの和え麺
- *ふわふわマンゴーシブースト 杏仁豆腐とオレンジシャーベットと共に
- *工芸茶(百合花籠)
- *ピーナッツ餡入りココナッツ団子

<ソムリエ セレクトワイン>

- *食前酒 「キール・インペリアル フレッシュフランボワーズを浮かべて」
- *白ワイン 「ゲヴェルトラミネール マルセル・ダイス」
- *赤ワイン 「シャトー・レイソン2015」
- *食後酒 「サンデマン・ルビー・ポート」

料金はお食事、ドリンク、消費税、サービス料込です。

4日前までの予約制です。

ご予約は2名様より承ります。

One Harmony会員限定。イベント当日のご入会も承ります。

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