

2016年9月30日

## 10月15日(土)まで『早割』を実施 “和洋中”と“和洋”の2種類のおせち料理 2016年12月25日(日)まで予約受付

「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、毎年ご好評をいただいている「おせち料理」のご予約を開始いたしました。受付は2016年12月25日(日)まで承ります。今年はフカヒレの姿煮が入った『和洋中おせち参段祝い重』(税込 25,704 円)と伝統の味わいを生かした『和洋おせち式段祝い重』(税込 20,304 円)の2種類を販売いたします。今回は新たに、10月15日(土)までにお申し込みいただくと1,000円引となる「早割」や11月上旬からは「ウェブサイトからの予約受付」を導入するなど利便性の向上に努めました。さらに、離島を除く1都6県へはクール便にて無料でお届けします。



和洋中おせち参段祝い重



和洋おせち式段祝い重

写真は盛り付けイメージです

『和洋中おせち参段祝い重』の最大の特徴は、圧倒的な存在感を誇る気仙沼産のフカヒレの姿煮を取り入れていることです。見た目が「翼」をイメージさせるフカヒレは、中国でも縁起の良い食材とされており、お正月にふさわしい「飛躍」の意味が込められています。

『和洋おせち式段祝い重』には、お多福豆の煮豆、蛸の蒸し煮、数の子ワイン風味、タスマニアビーフのローストなど、毎年のアンケートで高い評価を得た料理を集めました。その他のお料理も、鮑やイクラなど、日本をはじめ世界各国から美味しく召し上がっていただける食材を選びました。

お支払いは現金、クレジットカードのほか、宅配時の現金またはクレジットカードによる代引き<sup>1</sup>がお選びいただけます。さらにJALマイレージバンクの特典であるJALクーポンでのお支払いも可能です。<sup>2</sup>また、11月初旬からはホテルのウェブサイトからクレジットカードでお買い求めいただけるようになります。

1 代引き手数料が別途必要です      2 JALクーポンはホテルへの持参または郵送が必要です

## 和洋中おせち祝い参段重 25,704 円 (税込)

【25品】巻の重(洋食) 弐の重(和食) 参の重(中国料理)

3~4人前

## 和洋おせち祝い弐段重 20,304 円 (税込)

【17品】巻の重(洋食) 弐の重(和食)

2~3人前



【巻の重】(洋食・8品)

早割 2016年10月15日(土)まで各1,000円引

### 【巻の重】(洋食・8品)

数の子ワイン風味、ナミビア産イセエビの冷製 パーニャカウダソース、  
鴨のアルティメット、スイガニ1本爪、タスマニアビーフのロースト、  
紅鮭スモークの薔薇飾り、オーロラカスタード、フランス産きのこ入りパテミート

### 【弐の重】(和食・9品)

栗きんとん、お多福豆の煮豆、伊達巻、鮑やわらか煮、  
蛸蒸し煮、金目鯛西京焼、鮭昆布巻、紅白かまぼこ、国産大粒イクラ醤油煮

### 【参の重】(中国料理・8品)

海老焼 中華 XO 醬焼きほたて、クラゲ、梅花れんこん、  
ホエー豚の角煮、フカヒレの姿煮、花餅鶴、花餅小梅

重箱内寸サイズ たて19.0cm×よこ19.0cm×高さ4.5cm

### 【おせち料理の予約について】

承り期間: 2016年12月25日(日)まで

お届け日: 2016年12月31日(土)

消費期限: 2017年1月1日(日)まで

地域限定無料宅配(クール便): 東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・茨城県・群馬県・栃木県

東京都のうち、伊豆諸島・小笠原諸島へのお届けは承っておりません

商品が完売次第、受付を終了させていただきます。

ご予約・お問い合わせ先: おせち予約 TEL: 0476-32-1144(10:00~18:00)



【弐の重】(和食・9品)



【参の重】(中国料理・8品)

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: 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