

Party Plan

パーティプラン

2017 3/1(水)~6/30(金)



緑がかがやく季節。心はずむひとときを、こだわりのお料理とともに。



和洋折衷コース

¥4,500

季節のお造り 3種盛り

野菜たっぷりミネストローネ バジル風味
(チーズクルトン入り)

天麩羅盛り合わせ

その他



¥5,500

季節のお造り 3種盛り

クラブラックスとプティレギューム
4種チーズのソース

豆乳とカボチャのポタージュ 人参ピューレ
その他



¥6,500

千葉県産野菜の先付け 3種盛り

季節のお造り盛り合わせ

サーモンと根野菜のタルタル 香味野菜添え

その他



洋食・中華buffet ¥5,500

中華前菜盛り合わせ

サーモンカルパッチョ シチリアレモン風味

生ハムとブルーチーズ ハニーヴィネグレットソース

その他



※当ホテルではお車の運転を予定されているお客様への酒類の提供を控えていた
だいております。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

※記載の表示料金はお一人様ご利用料金です。※料金には税金、サービス料が含まれ
ております。※仕入れ状況によりメニューを一部変更する場合がございます。

春の宿泊プラン 3月~4月

Stay at Radisson

◆前後泊プラン〈朝食付〉

【お部屋】スタンダードルーム(ガーデンウイング)

【特典】●朝食buffet

●屋内プール、ジムの利用、駐車場14日間無料

【料金】¥12,000~(2名様1室料金)

◆アドバンス14(14日前までの早期予約割引プラン)〈朝食付〉

【お部屋】プレミアムスタンダードルーム(タワーウイング)

【特典】●朝食buffet

●屋内プール、ジム利用券、駐車場14日間無料

【料金】¥11,900~(2名様1室料金)

◆連泊プラン(2泊以上の連泊)〈部屋代のみ〉

【お部屋】プレミアムスタンダードルーム(タワーウイング)

【特典】●屋内プール、ジム利用券、駐車場14日間無料

【料金】¥16,000~(2泊合計2名様1室料金)

他にも多数の宿泊プランをご用意いたしております。詳しい内容はホテルのホームページ
をご覧ください。ホテル宿泊予約までお問い合わせください。



*追加料金1泊あたり¥4,000にて
エキストラベッドをご用意いたし
ます。ご予約の際にお申し付けく
ださい。
*上記料金は税込となります。

プレミアムスタンダードルーム(ツイン)

スポーツジム & プール会員募集!

お得なキャンペーン中

通常18,000円の年間会員費が...

今すぐのご入会で **15,000円**

使い方はお客様のライフスタイルに合わせ
2つのプランから選択してください

毎日でも通いたい!
1ヶ月使い放題
5,000円

気が向いたときに
1日
500円

テニス、ゴルフなど会員様特別料金など多数をご用意しております。
詳しくは、代表電話または、r.info@radisson.comまでお問い合わせください。



ラディソン成田

〒286-0221 千葉県富里市七栄 650-35

Tel:0476-93-1234 Fax:0476-93-4834

Mail: NRT.information@radisson.com

www.radissonnarita.jp



●東関東自動車道「富里イン
ターチェンジ」より約7分
●京成成田駅より約15分
(無料シャトルバス有)

Newsletter

March & April 2017



最新情報は、こちらから
<https://www.facebook.com/radissonnarita>

Radisson
NARITA

※5月3日(水)～6日(土)の間、テリヤキランチプロモーションはお休みさせていただきます。通常ランチbuffet、アラカルトメニューのご用意となります。

月金 千葉県民感謝デー

千葉県在住のお客様にスペシャルプライスでランチbuffetをご提供いたします。

¥2,600 → ¥1,690 **35%OFF**



火 和洋折衷弁当

月替わりでホテルならではの厳選食材を使った、和洋折衷弁当をご用意いたします。

¥1,300



水 土 シニアデーbuffet

65歳以上のお客様にスペシャルプライスでランチbuffetをご提供いたします。

¥2,000 → ¥1,500 **25%OFF**

日 サンデーbuffet Sunday Buffet

大人 ¥3,200
65歳以上 ¥2,600
6～12歳 ¥1,800
5歳以下 無料



メイン ● サワラとアサリのナージュ
菜の花のクーリー

〈その他〉

- ホタルイカとキャベツのマリネ
- タケノコと生ハムのソテー
- カジキマグロのソテー
レモンとアーモンドのソース
- タイとソラマメのピラフ
- 春キャベツと鶏挽肉の重ね蒸し
- ラムの赤ワイン煮
- 枇杷ショートケーキ、チーズフレ、
キウイのタルト等 デザート全10種類

◆千葉県民感謝デー、シニアデーには運転免許証など身分証明のご提示をお願いいたします。
◆アラカルトメニューもご用意しております。◆食材の都合により、メニューを変更する場合がございます。◆記載料金には、税金及びサービス料が含まれます。

*掲載写真は一部イメージです。

カリフォルニアレストランでいただく
お値打ちコース料理

※5月3日(水)～6日(土)はお休みとなります。



¥3,980 コース

- ニース風サラダ マグロのタタキ添え
- ミネストローネ
- サーモンのポワレ ハーブクリームソース
- 鴨胸肉のロースト シェリービネガーソース
季節野菜添え
- 洋梨とアールグレイのムース
キャラメルアイス添え



※ランチ、ディナー共にご利用いただけます。
※各コースにはパン、コーヒーもしくはハーブティーが付きます。
※その他(¥2,980、¥4,980)のコースもご用意しております。
お気軽にカリフォルニアレストランまでお問い合わせください。
※ご予約はご利用日の2日前までにお願いいたします。

**ゴールデンウィーク
ファミリーディナーbuffet**

Golden Week Family Dinner Buffet

5月3日(水)～6日(土)

17:30～21:30
2部制(第1部17:30～、
第2部20:00～)

大人 ¥4,200
65歳以上 ¥3,200
6～12歳 ¥2,300
5歳以下 無料



メイン

- 国産牛のローストビーフ
ホースラディッシュソース

〈その他〉

- スズキのサルティンボッカ
- 牛仔のクリーム煮
- ボイル紅ズワイガニ
- ナッツとチョコレートムース、
ホワイトチョコレートと
イチゴのタルト、
オレンジショートケーキ等
デザート全10種類



和個室

プライベートな空間に、掘りごたつテーブルをご用意。
和洋折衷のお料理をフルコース仕立てにし、
ミニ宴席をお楽しみいただけます。

**禅
Zen**



※10名様から15名様までの少人数でのご予約を承ります。
※ご予約・お問い合わせは営業部直通(0476-93-4840)までお願いいたします。

フリーフローワイン

Free Flow Wine

Weekend
Special
週末限定

レストランにてお食事をご注文のお客様へ
ホテル特選ワイン7種、90分飲み放題プランを
ご用意いたします。

3月3日(金)～4月30日(日)
毎週金・土・日曜開催 17:30～21:30

お一人様 ¥1,980

- スパークリングワイン1種
- 白ワイン3種
- 赤ワイン3種

