

総支配人よりごあいさつ

新春あけましておめでとうございます。

寒い日が続きますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。新年を迎えるにあたり、ラディソンホテル成田では物語を楽しむブリザードフラワーやデザートパライダイスなど今年も新しいイベントを企画させていただいております。

本年も昨年以上にお客様に愛されるホテルを目指し、従業員一同努めますので、皆様の変わらぬご愛顧をよろしくお願いいたします。



総支配人 プレント ベイリー
Brent Bailey General Manager



宿泊プラン

社内で当ホテルへのご宿泊をお考えの方に

ビジネスクラス・プラン

ラディソンホテルが世界共通でご提供する、エグゼクティブレベルのサービスを備えたプランです。

【特典】・朝食buffet付 ・ターンダウンサービス
・ミネラルウォーター ・シャツプレス
・新聞 ・ネスプレッソマシーン

【ご宿泊】シングル ¥18,000～(1名様1室料金)



ウインタープラン (1/4～2/29)

【特典】・プール、ジム利用券 ・朝食buffet付
【ご宿泊】ツインまたはダブル ¥13,500～(2名様1室料金)

様々な宿泊プランをご用意いたしております。ラディソンホテル成田のホームページ
www.radissonnarita.jp でプランの内容・料金の確認、宿泊予約が可能です。



● 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)

WEDDING FAIR

Early Spring

1月28日(土)
10:00～16:00

GARDEN WEDDING



WEDDING DRESS



WEDDING CAKE 試食会



フェアご来場のゲスト様へ

話題のモノマネシガール
荒牧陽子ショーと
デザートbuffet付き
席数に限りがあります。お早目に!!

ご予約は 0476-93-8967 ウエディング総合受付まで



ホテルでお稽古

ラディソンホテルは楽しいレッスンがいっぱい

ランチbuffet付お菓子教室 スイート水曜日

1月25日(水)
「バレンタインデザート」

2月22日(水)
「レモンタルト」

11:00～14:00 (定員8名・予約制) 各レッスン お一人様 ¥2,750
※エプロンをご持参ください。



パティシエ 中田彩子

ママが主役の親子お料理教室 お家でみんなで作るシェフレシピ

お子様と一緒に参加できますので、気兼ねなくお料理を覚えていただけます。ママは主役でしっかりと。お子様にはお手伝いをさせていただきます。

【MENU】

前菜、カニと春野菜のオムレツ、鶏肉と根野菜のポトフ、チョコレートを使ったデザート

2月11日(土)

11:00～13:30 (予約制)
お一人様 ¥2,500 お子様 ¥1,000

※エプロンをご持参ください。
※パパのご参加もお待ちしております。



あけましておめでとうございます。

ラディソンホテル成田では、バラエティに富んだお稽古事をご案内しております。

より華やかな、そして美味しいライフスタイルをお望みの女性にはブリザードフラワー教室やパティシエのお菓子教室、お母様、お父様とお子様の思い出作り、絆作りには、親子のお料理教室や親子の物語ブリザードフラワーはいかががでしょうか。

小さいお客様にもホテル体験を楽しんでいただけるよう、スタッフ一同が笑顔でお迎えいたします。皆様からのご要望・ご希望等も是非、私までお申し付けください。



マーケティング&コミュニケーション
椎葉育美

気持ちを伝える バレンタインブリザードフラワー

間近に迫ったバレンタインに「大好き」の気持ちを伝えるのにぴったり!
チョコレート色のカードボックスへのアレンジです。サンデーbuffet付き



2月12日(日)

11:00～14:30 (予約制)
お一人様 ¥4,000 小学生以下 ¥2,500

※キャンセルは3日前までに電話にてご連絡ください。

親子で物語を楽しむブリザードフラワー

1月のサンデーbuffetのテーマ「飲茶」に合わせて中国の物語「西遊記」を楽しみながら、色で感じる西遊記をカードサイズのボックスにアレンジしていきます。サンデーbuffet付き。

1月22日(日)

11:00～14:30 (予約制) お一人様 ¥4,000 小学生以下 ¥2,500
※キャンセルは3日前までに電話にてご連絡ください。

ファミリー・ヨガ 2月末まで

家族みんなでエクササイズ!
ヨガクラス・アクアビクスの受講が可能です。



第1・第3土曜日

(1/7,1/21,2/4,2/18)

14:00～15:15 (予約制)
1家族様 ¥4,000(1回)
ファミリー・ヨガ会員 1家族様 ¥10,000(月額)

※大人1名様と小学生以下のお子様1名様までを1家族とさせていただきます。
詳しくはREC-LUXフィットネスクラブまでお問い合わせください。



SUNDAY BUFFET

テーマは月替わり サンデーブッフェ

1月 飲茶スペシャル

点心を中心に広東料理まで幅広くご用意いたしました。

2月 鉄板焼きスペシャル

千葉県産の海産物と野菜、アメリカ産牛肉をお楽しみください。

ご好評のキッズコーナー、
シーフードバーも継続開催!!



毎週日曜日 ランチ/11:30~14:00
ディナー/17:30~21:30
お一人様 ¥2,750 (65歳以上 ¥2,200 / 小学生 ¥1,500 / 小学生未満無料)

KITCHEN STADIUM

キッチンスタジアム
~プロモーションコースディナー~

1月21日(土) モダン中華料理

キッチンスタジアム for ニューベルシノワ
メイン食材: 金目鯛・なまこ・鮑・鴨

2月25日(土) 現代風北欧料理

キッチンスタジアム for ニューノルディック
メイン食材: 舌平目・ぼたん海老・うさぎ・ノルウェーサーモン

お一人様 ¥5,500 18:30~21:30 (要予約)

キッチンスタジアム付特別宿泊プラン
お一人様一部屋 ¥10,500 お二人様一部屋 ¥16,000



DESSERT PARADISE

デザートパラダイス

1月21日(土) いちごパラダイス



14:00~16:00 お一人様 ¥2,500 (小学生以下 ¥1,000)

2月18日(土) チョコレートパラダイス



特選セットランチメニュー

水曜日・日曜日を除いて1,200円で大変お得なセットメニューを
曜日変わりでご用意しております。

NEW! ◆10種類のドリンクバー登場

月曜日 PASTA Go Go!

火曜日 ラディソン・ランチボックス

木曜日 レディースランチ

金曜日 ダブルめん

土曜日 旬の和弁当



◆ダブルめん

- ・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。
- ・通常のアラカルトメニューもご用意しております。
- ・料金には税金(5%)・サービス料(10%)が含まれております。
- ・ランチの時間は11:30~14:00です。

スペシャル・ランチの水曜日&日曜日

水曜日 シニアのためのヘルシーイタリアンブッフェ
65歳以上 ¥1,100 大人 ¥2,200

日曜日 豪華ホットプレートランチ
¥1,800



◆シニアのためのヘルシーイタリアンブッフェ



◆豪華ホットプレートランチ

Radisson Tomisato Sweets Vol.7

地元産の農産物を使ったオリジナルスイーツ

富里スイーツ 1月・2月限定

イチゴ・キャベツ・ピーズ

旬のフルーツと野菜を使った3種のスイーツを
セットにいたしました。

価格: ¥1,200 (税込/3個)
販売期間: 1月6日~2月29日
お持ちせにびったり!
ご予約は0476-93-1234(代)まで



WINE NIGHT

ワインナイト1月&2月

1月7日(土)

日本産ワインと
和風タパスのワインナイト

2月11日(土)

カリフォルニア産ワインと
アメリカンタパスのワインナイト

オープンラウンジ 18:30~21:30
お一人様 ¥3,000

※未成年の方のご来場はご遠慮ください。



ホテルのお鍋

国産食材盛りだくさん
「がんばれ鍋」

特選牛しゃぶしゃぶと中華風味鍋(豚肉)
からお選びいただけます。

毎日開催 お一人様 ¥2,500 (サラダバー・デザートバー付)
椅子に座ったままのお食事です。お子様や高齢の方にも安心してご利用いただけます。

「やっぱり量がいい!」という4名以上のお客様には和室もご用意いたします(要予約)。
同料金でサラダバーとデザートバーが、それぞれ前菜とデザートディッシュに変わります。



From Kitchen ~総料理長からの味便り~

「鍋」 日本の冬の料理の代表格といえばお鍋ですが、私が以前に
赴任していました中国、台湾の人たちも冬はお鍋をよく食べています。
「火鍋」といって、一つのお鍋を仕切りで隔て、2種類のスープを
入れます。それぞれに具を入れ、煮こんで食べる料理です。

当時の赴任地で火鍋を食べていたときは、遠く離れた日本を思い
出し、懐かしていたものです。そして料理人として「鍋」という同じ
食文化の中で、アジアという大きな共通点を感じていました。

そのインスピレーションをもとに、当ホテルで今シーズンご用意しま
した鍋は、日本を代表する和風だしの鍋、アジア風の辛味鍋の2種類
です。

皆様にもアジアの共通食文化である鍋を、ラディソンホテルで存分
にお楽しみいただければ大変うれしく思います。



総料理長・料飲本部長 大野勝也

Radisson Hotel Gourmet Festival