

季節の味覚と出会いがクロスするホテルで、素敵な時間を見つけたい

私らしく、秋のホテル時間



街の喧騒から少し離れば、豊かな自然に溶け込むように点在するホテル。自分好みのイベントに参加したり、時間を気にせずおしゃべりしてグルメ&スイーツを女子同士で堪能したり、ホテルシェフの腕によりを掛けた秋の味覚に舌鼓を打ったりできるのはこの地域ならではの選べる贅沢。さて、この秋のあなたを満足させるのはどのホテル？

家族と友だちと



1. かわいく仮装して秋を楽しもう！ 2. プッフェにはメインに10種類の世界の料理とホテル特製デザートが登場 3. 秋のティータイムはのんびりと

親子でハロウィンを楽しんだり、 友だちと午後のティータイムを楽しんだり

10月25日は、Halloween Special! お気に入りの衣装で仮装してラディソンホテル成田へ行こう！ 仮装した12歳以下のお子様には、ディナーbuffet無料ご招待(17:30~21:30)。大人1名様に付きお子様1名様無料。要予約。また、カリフォルニアレストランでは、世界各国の料理が楽しめるインターナショナルbuffet開催。ピスタラウンジでは、ラディソンオリジナルハイティーセットや高品質のオーガニックティー&ホテル特製ケーキセットを用意。

ラディソンホテル成田

☎ 0476-93-1234
富里市七栄650-35
<http://www.radissonnarita.jp/>



大人時間を楽しみたい



1. シェフがお客様の前でお料理をお出します 2. ボージョレーヌーヴォーをお好きなだけ飲み比べ 3. 11階のスカイバンケットで夜景と美食とともにワインを

ボージョレー解禁！ ワインに合う料理を楽しむ大人の贅沢

11月20日(木) 18:00~「ボージョレーヌーヴォーパーティー」を開催(お一人様7,500円)。ホテルのシェフソムリエがセレクトしたボージョレーヌーヴォー飲み比べと和洋中の料理が楽しめる。抽選会あり。とことん味わえる宿泊プランあり(1泊2名様1部屋利用。お一人様14,000円。パーティー代・朝食等)

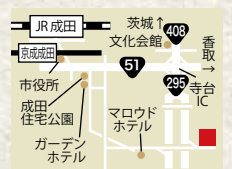
携帯サイト



詳細はHPをチェック

ホテル日航成田

☎ 0476-32-0015 (レストラン予約9:00~18:00)
成田市取香500
<http://www.nikko-narita.com/>





DONO HOTEL NI
IKOU KANA



Narita Hotels Map

秋はコレから始まります



1

♀ 同士のつもるハナシは



1



2



2

3

1. バランスよく食べて、運氣アップ! 仕事や恋愛もうまくいっちゃうかも!? 2. ワインと料理を楽しみながら、ゆったり過ごす大人の女子会

1. 彩り鮮やかな軽食セットは見た目も食べても楽しめちゃう 2. 夜景を見ながら、種類豊富なカクテルを 3. 落ち着いた雰囲気の店内はついつい時間が経つのを忘れちゃう

パワースポットの成田で運氣上昇!
この時期ならではの特選素材のメニューをどうぞ

おいしく食べて運氣を上げる「ザ・プレミアムブッフェ」開催。食材そのものの運勢や意味、色等を研究して作られたメニューが勢ぞろい(大人ランチ2,800円・ディナー3,500円)。平日はタパスセット+ワインブッフェが楽しめるリッチな女子会プランも用意(お一人様5,000円※3名様〜、3日前迄に要予約)

携帯サイト



詳細はHPをチェック

ANAクラウンプラザホテル

☎0476-33-1311 (代表)
成田市堀之内68
<http://www.anacrownplaza-narita.jp>



夜景とスイーツと共に乾杯
楽しいおしゃべり時間を女子会プランで

とっておきの時間をとっておきの仲間と。女性限定で、最上階のバーで2時間飲み放題&軽食セット(17:30~21:00のうちの2時間、お一人様4,500円※ご利用は2名様〜、3日前までに要予約)を用意。最上階から望む美しい夜景と宝石のようなカクテルを楽しみながら、秋の夜長を楽しんじゃおう。もっと女子トークを楽しみたい人は、部屋でゆっくり過ごせる「お泊り女子会」(スキンケア・ソープ・朝食バイキング付レディースプラン※バーの女子会とは別途料金)はいかが?

成田エクセルホテル東急

☎0476-33-0109
成田市大山31
<http://www.narita-e.tokyuhotels.co.jp/ja/>



イオンモール成田で

Sweets

スイーツめぐり

食・暮・楽を満たしてくれる「イオンモール成田」。
中でもよりハッピーにさせてくれる大好きなスイーツ！
イオンモール成田には、見た目もカワイイ・美味しい
品がいっぱい。“思わず笑顔になる”スイーツをなんと、
ロコル特別クーポン付でご紹介!!



イオン
専門店街
1F

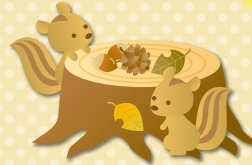
イタリアン・トマト カフェ

上品な甘さの洋梨がポイント
この季節の限定商品

タルトポア 1ピース ¥345 (税込)
1ホール ¥3,450 (税込)

ロコルクーポン
ケーキ
テイクアウト
¥1,000以上で
10%OFF
有効期限：2014.11.19

アーモンド風味のタルトに、スポンジとカ
スタード・ホイップクリームをのせ、洋梨
を飾りました。トッピングに苺、ブルーベ
リー、キウイを添えた、色合い華やかな商
品です。 10:00～22:00 (LO21:00)
☎0476-36-8621



イオン
専門店街
1F

トレビアン

見てびっくり、
食べて美味しい大人気デザート！

ハニートースト
キャラメルマロンアイス添え ¥700 (税込)

トレビアンで大人気！ ビュアなはちみちとバターの
香り。ボリューム・美味しさに大満足。ほか、プレーン
アイス添え¥600、ベリーベリーアイス添え¥800も有。
11:00～22:00(LO21:30) ☎0476-23-8835

ロコルクーポン
本日のデザート
1品
サービス
有効期限：2014.11.19

ロコルクーポン
掲載商品に限り
¥30引き
有効期限：2014.11.19



女性に人気の
ヘルシースイーツ！
美味しく食べて
美容や健康に！

アサイーボウル
3種類 各¥390 (税込)

美容効果&栄養たっぷりです。話題の
アサイーボウル。マンゴー
バージョンの他、キウイフル
ーツ、ブルーベリーも揃えていま
す。食べて美味しく、身体にも
うれしいスイーツです。
10:00～22:00 (LO21:50)
☎0476-24-5597

イオン
専門店街
2F

ディッパーダン



イオン
専門店街
2F

サードワンアイスクリーム

ハロウィンの昼夜を表現！
にぎやかな屋はキャラメル味

ハロウィンサンデー
キャラメルパンキン/チョコレートクランチ
各¥650 (税込)

数量限定商品。パンキンと、怪しげな夜のシーンを
演出するチョコレートクランチの2種類のアイス
クリームサンデーが登場！ お持ち帰りOK。
10:00～22:00 (LO21:30) ☎0476-85-6731

ロコルクーポン
掲載商品に限り
¥30引き
※10/31迄の限定販売商品
有効期限：2014.10.31

イオン
専門店街
1F

ロッキーマウンテンチョコレートファクトリー



ロコルクーポン
キャラメルアップル
2コ以上ご購入で
ハート型ミニ
プレッツェル
プレゼント
有効期限：2014.10.19

多彩なトッピングの
キャラメルアップルとチョコレートが自慢！

キャラメルアップル ¥800～¥1,300 (税込)

生キャラメルでコーティングしたフレッシュなリンゴを多彩なト
ッピングでデコレーション！ ジューシーなリンゴが主役の、話題の
新感覚デザート！ 全19種。 10:00～22:00 ☎0476-23-5040

AEON MALL
イオンモール成田
<http://narita-aeonmall.com/>

イオンモール専門店街は
10時～22時まで営業 (一部店舗を除く)
〒286-0029 成田市ウイング土屋 24
☎0476-23-8282 年中無休

ロコル秋号 イオンスイーツ特集
LOCOLクーポン

※クーポン内容は各店舗ごとに異なります。他サービスとの併
用不可。クーポン1枚で1店舗のみ、お1人様まで有効。
※切り取ってご使用下さい。

キリトリ

おうちで
チャレンジ

落花生のフル・ド・ネージュ & ピーナッツキャラメル

成田ニュータウンのケーキ屋さん「モンシュシュ」の小田島さんに、落花生を使った、オリジナルでしかも家庭で作れるスイーツを2種類考えていただきました。落花生の味わいが程よい甘みの中に広がります。



エハラピーナツ株式会社
〈落花生・千葉半立〉

北総の名産である落花生の本来の味を提供するため、農家とともに栽培方法を研究し、自社工場で製造・加工・販売を一貫して行っている。様々な味をつけた豆やピーナツ味噌、ゆで豆(冷凍)、ピーナツアイス等多彩に揃う。
●芝山町新井田52-26 ☎0120-01-8327 8:30~18:00

ピーナツ キャラメル



材料(およそ85個分) ●バター(サイコロ状に切っておく)…200g ●生クリーム…170g ●牛乳…170g ●グラニュー糖…180g ●水アメ…130g ●バニラビーンズ…1/4本 ●ハチミツ…20g ●落花生…60g (One Point参照)

- 1 生クリーム、牛乳、砂糖、水アメ、バニラ、ハチミツを鍋に入れ火にかける。
- 2 ホイッパーで混ぜながら中火で煮詰める(約115℃まで)。鍋底が見え、キャラメル色になってくる(煮詰めが弱いと出来上がりが柔らかい)。
- 3 バターを入れ乳化させ最後に落花生を入れて混ぜる。
- 4 バットに流し冷蔵庫で冷やす。
- 5 固まったら好みの大きさに切り分ける。(保存は冷蔵庫で)



落花生のフル・ド・ネージュ

材料(およそ120個分) ●無塩バター…340g ●砂糖(グラニュー糖)…75g ●塩…3g ●落花生…100g (One Point参照) ●薄力粉…225g ●強力粉…225g

- 1 常温でもどしたバターとグラニュー糖と塩をへらですり混ぜ→落花生を加えて混ぜ→ふるっておいた粉を加えてさっくりと合わせる(必要以上に練らない)。
- 2 生地をラップでくるみ最低2時間(できれば一晩)冷蔵庫で寝かせる。
- 3 分割して手のひらでボール状にして180℃に温めておいたオーブンで10分~15分を目安に焼成する。
- 4 焼き上がり粗熱がとれたら粉糖をまぶす。

お話しあれ!
落花生の
フル・ド・ネージュ
はモンシュシュの
新商品として販売!

175円(税込)



Professional One Point

※味付けしていない落花生を軽くローストして砕いて使用。細かく砕くか粗くするかはお好みで。

成田菓子工房 モンシュシュ
小田島 登さん

成田ニュータウンにオープンして10年余り。「街のケーキ屋さん」として人気を集めている。見た目もきれいで季節感あふれるケーキが揃う。●成田市飯田町157-7 ☎0476-26-8370 10:00~19:00 火曜休

