



日本料理 あづま
AZUMA

日本料理あづま
公式HP



■営業時間
17:00～21:00 2部制
1部 17:00～18:30
2部 19:00～21:00
(ラストオーダー20:30)

■定休日 月曜日



◆フロア/11F 座席/60席 個室あり(12席)

お祝いやご家族のお集まりなど、
ランチタイムのご予約も承ります。
[ランチは要予約(5日前まで)・5名様以上]
お料理内容など詳細はお問合せ下さい。

ご予約は
こちらから





□ 舞～MAI～会席
8,800円 3日前までに予約

Menu
先付三種：トマト豆腐 穴子の天麩羅と茄子のお浸し 鰻ざく
焼代り：浅利小茶碗蒸し あおろ鮎
造 里：旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
蒸 物：若鮎白線揚げ
炭 火：国産牛炭火焼き 彩野菜
食 事：鮓釣り金目鯛胡麻ダレ出汁茶漬け 香の物
水菓子：季節のデザート三品盛り



□ 極～KIWAMI～会席
11,000円
3日前までに予約

Menu
前 菜：酒肴三種盛
お 焼：蓬豆腐 鮎並 茗荷
造 里：旬魚のお造り五点盛り 妻物色々
揚 物：はもかつ 梅ソース
箸休め：鮎素麺
炭 火：和牛サーロイン炭火焼き 彩野菜
食 事：握り寿司三貫 巻物 赤出汁
水菓子：季節のデザート三品盛り



□ うなぎ御膳
4,950円



□ 千葉県産しあわせ絆牛
しゃぶしゃぶ 7,700円

□ あづま御膳
4,950円
□ 慶雲御膳
7,700円
□ 鮓子つききんめ
しゃぶしゃぶ 7,700円



プールサイド
BBQ 2025
7月4日[金]より開催

夏限定! 開放感あふれるプールサイドで、
黒毛和牛コース食べ放題を堪能!

料 金 (税込)

□大 人 5,500円
□小学生 2,750円
□未就学児(4～6歳) 1,000円
※上記価格にソフトドリンク
飲み放題が含まれています

□アルコール飲み放題
プラス 2,200円

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。※写真はイメージです。



HOTEL MYSTAYS PREMIER Narita
ホテルマイステイズプレミア 成田



MYSTAYS
MYSTAYS HOTEL GROUP

〒286-0131 千葉県成田市大山31
TEL. 0476-33-1661 (代表)
受付時間/9:00～18:00

ホテル公式
サイト



友だち
募集中










●東関東自動車道 成田ICより約2分
●JR成田駅東口4番バス乗り場より無料バスで約15分
●空港第1ターミナル16番、空港第2ターミナル26番
バス乗り場より無料バスで約15分

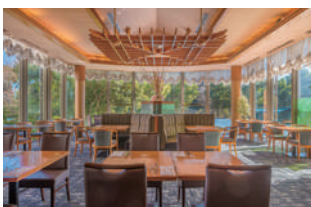



HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

MYSTAYS
MyStyle 2025 5-6
EARLY SUMMER/MAY-JUNE

ゴールデンウィーク限定!
GWプレミアファミリービュッフェ

初夏を彩る甘美なひととき「メロンフェア」



◆フロア/1F 座席/126席

レストラン
ガーデニア
公式HP



Chef's Live Kitchen

レストラン ガーデニア
シェフズライブキッチン

期間：2025年
4月26日[土]～5月6日[火]

GWプレミア ファミリービュッフェ



ゴールデンウィーク限定！
ご家族皆さままで特別なひとときを楽しむ
贅沢なビュッフェを開催します。

ご予約は
こちらから



ライブキッチンでは、ランチタイムにふわふわの焼きたてフレンチトーストをお届け。香ばしい香りととろけるような食感を心ゆくまでお楽しみください。ディナータイムには、ハーブの香り豊かなローストポーク プロヴァンス風が登場。じっくりと焼き上げられた旨みたっぷりの逸品です。また、人気のいちご食べ放題とローストビーフはランチでもディナーでもお楽しみいただけます。さらに、ゴールデンウィーク限定の特別メニューとして、彩り豊かな新鮮な海の幸を贅沢に使用した海鮮ちらし寿司をご用意します。華やかな見た目と贅沢な味わいが、特別なひとときを一層引き立てます。お子さまから大人まで楽しめる多彩なお料理を豊富にご用意。ご家族そろって、心温まる美味しいひとときをお過ごしください。



パーベキューポーク



海鮮ちらし寿司



ローストビーフ



ランチ：ふわふわ焼きたてフレンチトースト

Menu

□ライブキッチン

ランチ：ふわふわ焼きたてフレンチトースト／ローストビーフ 4種のソース
ディナー：ローストポーク プロヴァンス風／ローストビーフ 4種のソース

サラダバー／本日のオードブル／魚介のエスカベージュ／玉子とチキンのオレンジ風味／コールドポーク マスタードソース／木耳と野菜の中華風／本日のパスタ2種／白身魚の香草パン粉焼き／★魚介のナージュ／チキンソテー カルボナーラソース／パーベキューポーク／本日のビザ／★南瓜のポワレ バルサミコソース／本日のグラタン／担々麺／カレーチャーハン／オリジナルカレー／★ボルシチ／アサリと青さの中華風スープ／点心／本日の中華料理／海鮮ちらし寿司／パン各種／苺のシェークリーム／チョコレートブラウニー／マンゴープリン／フルーツ／アイスクリーム各種／ソフトクリーム etc ★ディナー限定メニュー



期間：2025年5月7日[水]～6月30日[月]

初夏を彩る甘美なひととき「メロンフェア」

旬のメロンを存分に味わうメロンフェアを開催いたします。
みずみずしく甘いメロンを、シェフが目の前で丁寧にカットしてご提供。贅沢な味わいをその場でお楽しみいただけます。

ご予約は
こちらから



ランチタイムのライブキッチンでは、月ごとに異なる特別メニューをご用意！
5月は、ジューシーな肉の旨みと香ばしい風味が際立つ「牛カルビ鉄板焼き」。
6月は、オリーブオイルとにんにくの香りが広がる「銘柄鶏アヒージョ」。
ディナータイムには、人気のローストビーフも登場。柔らかくジューシーな味わいをご堪能ください。
デザートには、メロンの甘さを引き立てたフルーツポンチや、数種類のメロンデザートをご用意。
爽やかで上品な味わいが、食後のひとときを華やかに彩ります。
メロンの魅力を心ゆくまでお楽しみいただける、初夏限定の特別フェアです。



牛カルビ鉄板焼き

5月
May

Menu

□ライブキッチン

ランチ：メロンカッティングサービス
牛カルビ鉄板焼き
ディナー：メロンカッティングサービス
ローストビーフ 4種のソース

魚介のエグレットソース／和風ビュッフェ／白身魚のポワレ オレンジ風味のラヴィグットソース／パーベキューポーク／★南瓜のポワレ バルサミコソース／★ベーコンと豆のスープ ガルビュール風／アサリと青さの中華風スープ／ベジタブルカレー ★ディナー限定メニュー

Menu

□ライブキッチン

ランチ：メロンカッティングサービス
銘柄鶏アヒージョ
ディナー：メロンカッティングサービス
ローストビーフ 4種のソース

鳥賊のセトワーズ風／パテ ド ブレー／キノコとブチトマトのマリネ／白身魚のポワレ タブナードソース／ローストポーク ソースシャルキュティエール／★ミックスビーンズのカレー風味／★ベーコンと豆のスープ ガルビュール風／ザーサイと豚肉の中華風スープ／バターチキンカレー ★ディナー限定メニュー

6月
June



銘柄鶏アヒージョ

5月・6月 共通Menu

サラダバー／本日のオードブル／鶏胸肉とオリーブのベルシエ風／コールドポーク マスタードソース／本日のパスタ2種／★魚介のバリエーション／チキンソテー オニオンコンフィソース／本日のビザ／本日のグラタン／塩ラーメン／カレーチャーハン／点心／本日の中華料理／パン各種／サラダフレイ／メロンケーキ／メロンのジュレ／レアチーズケーキ／ヨーヒーゼリー／フルーツ／アイスクリーム各種／ソフトクリーム etc
★ディナー限定メニュー

GW
Price

Lunch
ランチ

2部制 1部 11:30～13:00	2部 13:30～15:00
大人 3,900円	60歳以上 3,700円
小学生 1,430円	※未就学児 無料

Dinner
ディナー

2部制 1部 17:00～18:30	2部 19:15～21:00
大人 4,900円	60歳以上 4,700円
小学生 1,650円	※未就学児 無料

5月・6月
Price

Lunch
ランチ

11:30～15:00(最終入店14:30) ※土日祝90分制		
大人	60歳以上	小学生
3,500円	3,200円	1,430円
※未就学児 無料		

Dinner
ディナー

17:30～21:00(最終入店20:30) ※土日祝90分制		
大人	60歳以上	小学生
4,500円	4,300円	1,650円
※未就学児 無料		