

MYSTAYS MyStyle

2025 7-8
SUMMER/JULY-AUGUST

多彩なまぐろ料理をご用意 まぐろフェア

笑顔あふれるご家族の集いにぴったりの
プレミアファミリービュッフェ

夏限定!開放感あふれるプールサイドで、
黒毛和牛ロース食べ放題を堪能!
プールサイドBBQ

宴会場 七五三プラン

日本料理あづま 七五三プラン



◆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



□ 極～KIWAMI～会席

11,000円

3日前までに予約



□ 千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ

7,700円

□ 銚子つりきんめしゃぶしゃぶ

7,700円

□ あづま御膳

4,950円

□ 慶雲御膳

7,700円

Menu

先付三種：枝豆豆腐 蟹とズッキーニのジュレ
鱧煮おろし
合鴨白ロース 黄身酢
椀代り：玉蜀黍摺り流し 順才 霰
造 里：旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
揚 物：米茄子 キジハタ ヤングコーン 鼈甲餡
炭 火：国産牛炭火焼き 彩野菜
食 事：鰻ひつまぶし 香の物 赤出汁
水菓子：季節のデザート三点盛り

Menu

前 菜：酒肴三種盛
お 椀：牡丹鰻のお吸い物
造 里：旬魚のお造り五点盛り 妻物色々
揚 物：太刀魚唐揚げ 旬野菜 煎り出し
温 物：愛知県産鰻柳川鍋
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：季節のデザート三点盛り

日本料理 あづま AZUMA 七五三プラン

ホテル最上階の「日本料理あづま」でお子様の健やかな成長をお祝い。
開放感あふれる眺望と本格和食でお子様の輝かしい未来に華を添えます。

◆ 七五三お祝い膳

お1人様 8,500円

◆ 七五三お祝い会席

お1人様 11,500円

お子様
料 理

◆ 空 3,000円
◆ 虹 5,000円

特 典

- ・デザートプレートプレゼント
- ・お席料(2時間) 無料



あづまの うなぎ

3つのこだわり

一 良質なうなぎを厳選して使用

使用するうなぎは全て国産の厳選したもののだけを仕入れております。
皆さまに安心して美味しく食べて頂けるよう、うなぎの鮮度と質に
こだわっております。

二 タレのこだわり

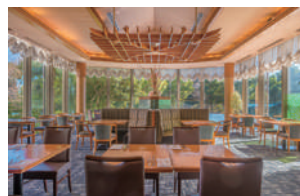
醤油は天然醸造の千葉の下総醤油。みりんは甘強酒造のみりん
を使用。
いずれも老舗の匠の手による、伝統の製法でつくられた最高級品。
厳選材料と職人の確かな味覚によってつくられた秘伝のタレをご
賞味ください。

三 炭火焼きでふっくら香ばしく

醬煙が出ず雑味がつかず火力が強い備長炭は、外側はカラリと香ば
しく、中はふっくらジューシーに。うなぎの旨味を逃さず焼きあげます。



□ うなぎ御膳 4,950円



◆フロア/1F 座席/126席



Chef's Live Kitchen



7月
July

Lunch

チーズホットドッグ

8月
August

Lunch

フレンチトースト



Dinner

海鮮鉄板焼き



Dinner

牛サガリ・千葉県銘柄豚「東の匠」
食べ比べ

期間：2025年7月1日[火]～8月31日[日]

ご予約は
こちらから



まぐろも楽しめる ちょっと贅沢な味わいフェア

まぐろの自然な旨みを感じる「まぐろの山かけ」や「まぐろカツ」、
「まぐろねぎま汁」など、多彩なまぐろ料理をご用意。



手巻き寿司



まぐろポキ丼

7月のライブキッチンでは、濃厚なチーズのコクと
香ばしいソーセージが絶妙な「チーズホットドッグ」と、
新鮮な魚介を鉄板で焼き上げる「海鮮鉄板焼き」をご用意。
8月には、ふわふわの食感と甘さが絶妙な「フレンチトースト」と、
柔らかな牛肉とジューシーな銘柄豚を食べ比べる贅沢な一皿
「牛サガリ&銘柄豚(東の匠)の食べ比べ」が登場します。
月ごとに異なる味わいをお楽しみください。
季節の野菜や冷製スープ、バリエーション豊かなスイーツとともに、
まぐろの魅力をたっぷりご堪能いただける特別フェアです。

7月・8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		

Menu

□ライブキッチン

ランチ：7月 チーズホットドッグ

8月 フレンチトースト

ディナー：7月 海鮮鉄板焼き

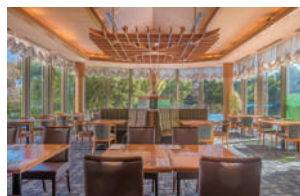
8月 牛サガリ・千葉県銘柄豚「東の匠」食べ比べ

□セルフコーナー

手巻き寿司／まぐろポキ丼・ねぎとろ丼

本日の前菜／魚介のタブレ／チキンと夏野菜のアスピック／トマトのサラダ アールグレイ風味／まぐろの山かけ／アシェット シャルキュトリ／とうもろこしのフラン／本日のパスタ2種／★ヴィシソワーズ／★トマトのポタージュ／まぐろねぎま汁／ホテルメイドカレー／まぐろカツ／★メバルとアサリのアクアパッツァ／本日のピザ／本日の蒸し野菜／★アーティーチョークのバリグール風／チキンソテー バスク風／ローストポーク ソースシャルキュティエール／本日のグラタン／本日の中華料理／冷やし担々麺／キムチチャーハン／ゴーヤーチャンプルー／サラダバー／パン各種／フルーツ／マンゴーケーキ／チョコレートブラウニー／杏仁豆腐／コーヒーゼリー／フルーツゼリー／アイス各種／ソフトクリーム etc ★ディナー限定メニュー

RESTAURANT
Gardenia



レストラン
ガーデニア
公式



Chef's Live Kitchen



ミートパエリア



フルーツゼリー



手巻き寿司



まぐろポキ丼

プレミアムファミリービュッフェ Price

Lunch ランチ

2部制 1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

大人	60歳以上	小学生
3,900円	3,700円	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 19:00～21:00

大人	60歳以上	小学生
4,900円	4,700円	1,650円
※未就学児 無料		



笑顔あふれるご家族の集いにぴったりの
「プレミアムファミリービュッフェ」を期間限定で開催します。

魚介や肉料理、彩り豊かな冷菜や温製料理など、
バラエティ豊かなメニューが勢揃い。
ライブキッチンでは、ランチにふわふわの食感と
甘さが絶妙な「フレンチトースト」、
ディナーには柔らかな牛肉とジューシーな銘柄豚を食べ比べる
贅沢な一皿「牛サガリ&銘柄豚〈東の匠〉の食べ比べ」をお届け。
香ばしい香りが食欲をそそり、贅沢なひとときを演出します。
体験コーナーでは、「手巻き寿司」や
「まぐろポキ丼」「ねぎとろ丼」を自由に盛り付け、
お子様でも楽しくご参加いただけます。
五感で味わう体験が、夏の思い出をより特別なものにつけてくれます。
ご家族の笑顔があふれる、心に残る夏のひとときをお楽しみください。

期間：2025年8月9日[土]
～8月17日[日]

ご予約は
こちらから



プレミアム ファミリービュッフェ

プールサイド BBQ 2025

夏限定！開放感あふれるプールサイドで、黒毛和牛ロース食べ放題を堪能！



開催期間

時 間／18:00～21:00
最終入場20:00
ラストオーダー20:30

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

7月 July

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

開催日

8月 August

月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9月 September

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ご予約は
こちらから



※雨天時は館内の特設会場にて開催いたします。その際は、あらかじめ焼いたお料理をご提供いたしますので、ご了承ください。なお、悪天候の場合は中止とさせていただきます。

※お客様の都合による当日のキャンセルおよび人数変更につきましては、キャンセル料として100%を頂戴いたします。

Foodメニュー [全て食べ放題]

※メニューは変更となる場合がございますので、予めご了承ください。
※お車を運転される方、または未成年者へのアルコール類の提供はいたしておりません。
※写真はイメージです。

BBQ コーナー

黒毛和牛ロース／オーストラリア産サーロイン／本日の特選肉／牛カルビ／味付けハラミ／千葉県産銘柄豚ロース／鶏もも／骨付きウインナー／海鮮（海老／イカ／帆立）／野菜（とうもろこし／パプリカ／椎茸／茄子／玉ねぎ 他）

サイドメニュー

サラダバー／フライドポテト／唐揚げ／焼売／ホテルメイドカレー／サモサ／ラーメン／焼きそば／本日のグラタン／枝豆／キムチ／フルーツ／サラダフリユイ／アイス各種



アルコール
飲み放題
プラス
2,200円

アルコール

生ビール（キリン一番搾り／アサヒスーパードライ）／ワイン（赤・白）／スパークリングワイン／ウイスキー／日本酒／焼酎（麦・芋）／果実酒／柚子レモンはちみつサワー／レモンサワー／カクテル各種（カシス／カンパリ）／モヒート／ラムコーク／ジントニック／ジンソーダ／スクリュードライバー／ルシアンコーク／モスコミュール／ウォッカトニック

ノンアルコール

アサヒドライゼロ／ファジーネーブル／ピーチフィズ／梅ソーダ／カシスオレンジ／カシスウロン／カシスソーダ／ゆずトニック／ゆずジンジャー

宴会場

七五三 プラン

お子様の健やかな成長と明るい未来を祈念
ハレの日をホテルならではの料理とサービスで彩ります。

桜（あずさ）コース お1人様 6,600円

桃（もも）コース お1人様 8,800円

椿（つばき）コース お1人様 11,000円

お子様ランチ

希望 3,500円

飛翔 5,500円

選べる特典

（お好きな特典をおひとつお選びください）

3～5 は20名様以上でのご利用に限りです。

- 1 デザートプレート（祝い子様の人数分）
- 2 ホールケーキ（4号）
- 3 贈呈用花束（ミニブーケタイプ2個）
- 4 乾杯用スパークリングワイン
- 5 スクリーン&プロジェクター



HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER

ホテルマイステイズプレミア 成田

〒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

