

MYSTAYS MyStyle

2024 3-4
SPRING / MARCH-APRIL



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

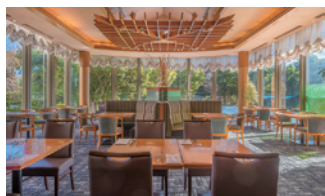
Narita

人気のライブキッチンが楽しめる
甘さと華やかな香りが口いっぱいに広がる いちごフェア
鉄板焼シーフード&ローストビーフフェア

新メニューも続々登場 ホテルメイド焼き菓子

最上階で夜景と共に味わう本格和食 日本料理あづま





◆フロア/1F 座席/126席



3月
March

期間：2024年3月1日[金]～31日[日]

甘さと華やかな香りが口いっぱい広がる
いちごフェア  JAなめがたしおさい

茨城県「JAなめがたしおさい」のいちご農家「いちご部会」で生産されたいちごを使用。
糖度が高くひときわ甘い“やよいひめ”、
しっかりした甘みと酸味がバランスのいい“とちおとめ”を贅沢にスイーツにしました！
つややかないちごを存分に味わって♪
お料理は春の食材を使用したオードブルからメインまで豊富にご用意。
人気のビーフステーキもライブキッチンで登場します！

Menu

フレッシュ苺盛り / 苺タルト / 苺パイ / 苺プリン / シュークリーム / 苺ロールケーキ / 苺のムース / いちごゼリー /
苺ポッキー / ポップコーンストロベリー風味 / ビーフステーキ / 本日のオードブル / チキンソーテーベリーソース /
ロールキャベツと紅海老のピンクチャウダー / 鱈の味噌ネズ花パン粉焼き / 貝類とコンキリエのトマトソース和え /
道明寺とシラスのグラタン / サルモーネビザ / 桜色のコーンスープ / バターチキンカレー etc.

Price

Lunch 11:30～15:00 (最終入店14:30) ※土日祝90分制
ランチ

大人 3,800円 60歳以上 3,500円 小学生 1,430円

※未就学児 無料

Dinner 17:30～21:00 (最終入店20:30) ※土日祝90分制
ディナー

大人 4,900円 60歳以上 4,700円 小学生 1,650円

※未就学児 無料



フレッシュ苺盛り



苺ロールケーキ



苺パイ



苺のムース



4月
April

期間：2024年4月1日[月]～26日[金]

鉄板焼シーフード & ローストビーフフェア

目の前で焼き上げる有頭海老などの海の幸を贅沢にお楽しみください。
芳醇な肉の香りととろけるように柔らかいローストビーフも
ご堪能いただけます。



ローストビーフ



低温調理のロースト 豚バラと筍の木の芽味噌焼き



海鮮(有頭海老・烏賊・帆立・一夜干鯛)

Menu

海鮮5種(有頭海老・烏賊・帆立・一夜干鯛・海鮮チジミ) /
ローストビーフ/本日のオードブル /
鳥胸肉のベルシャード クリームカレーソース /
低温調理のロースト 豚バラと筍の木の芽味噌焼き /
緑野菜と貝類のナージュ /
白身魚のポワレ アサリ入り白ワインソース柚子風味 /
シラスと菜の花のピザ/ホテル特製カレー/柚子チャーハン /
小籠包/ミニドルチェ/フルーツ etc.

Price

Lunch

ランチ

11:30～15:00(最終入店14:30) ※土日祝90分制

大人 3,300円 60歳以上 3,000円 小学生 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 4,400円 60歳以上 4,200円 小学生 1,650円

※未就学児 無料



ART HOTEL
アートホテル 成田



HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

共同製作

焼き菓子 販売中 500円

レストランガーデンア、日本料理あづまにて販売中

※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。

日本料理 あづま

AZUMA

■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)

お祝いやお家族のお集まりなど、
ランチタイムのご予約も承ります。

[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。



□とらふぐ会席 16,500円

5日前までに予約

3月31日まで

Menu

小鉢：とらふぐ煮凝り とらふぐ皮ボン酢
造り：鉄刺 葉味 酢橘 自家製ボン酢
焼物：とらふぐ炭火焼き
揚物：とらふぐ唐揚げ

温物：鉄ちり 彩り野菜
食事：雑炊
香の物：二点盛り
水菓子：季節のデザート三種盛り



※和～NAGOMI～会席

□極～KIWAMI～会席

11,000円 3日前までに予約

Menu

先付三種

椀代り：桜鯛潮仕立て

造り：旬魚のお造り五点盛り 妻物色々

揚物：ずわい蟹天麩羅

桜海老掻き揚げ アボカド

蒸し物：金目鯛桜蒸し 花弁人参 舞茸 うすい餡

炭火：和牛サーロイン山葵焼き 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

□和～NAGOMI～会席

7,700円 3日前までに予約

Menu

先付三種

椀代り：新筍小茶碗蒸し 海老餡掛け

造り：旬魚のお造り三点盛り 妻物色々

揚物：鯛菜の花巻き 桜海老掻き揚げ

炭火：国産牛炭火焼き

彩野菜 落花生ソース

食事：桜鯛蒟蒻茶漬け 香の物

水菓子：季節のデザート三品盛り



※千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ

□千葉県産
しあわせ絆牛
しゃぶしゃぶ

□銚子つりきんめ
しゃぶしゃぶ

各6,600円



□慶雲御膳

7,700円



※うなぎ御膳

□うなぎ御膳

□あづま御膳

各4,950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 Narita
PREMIER

ホテルマイステイズプレミア 成田

TEL. 0476-33-1661 (代表)

受付時間/9:00～21:00

MYSTAYS
MYSTAYS HOTEL GROUP

mspnarita.com



〒286-0131 千葉県成田市大山31

- 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

友だち
募集中

