

MYSTAYS MyStyle

2024 5-6
EARLY SUMMER / MAY-JUNE



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita



人気のライブキッチンが楽しめる
GWプレミア ファミリービュッフェ
地中海&ステーキフェア
サーモン×エビ&ステーキフェア

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

宴会場での七五三プラン



ART HOTEL
アートホテル 成田

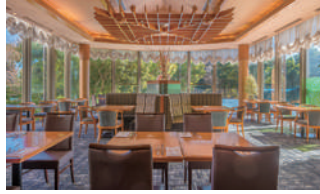


HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

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



◆フロア/1F 座席/126席

ゴールデンウィークは

ご家族みんなで楽しめるプレミアムフェアを開催。



GW
Premium

期間：2024年
4月27日[土]
～5月6日[月]

GW
プレミア
ファミリールー
ビュッフェ

期間限定で、サザエのつぼ焼き・ふぐの唐揚げをご堪能いただけます。
ライブキッチンでは人気のビーフステーキ、
まろやかで深みのある生ハムをカッティングサービスいたします。
お子様向けのお料理も豊富にご用意しておりますので、
小さなお子様連れでもお気軽にお楽しみいただけます。



サザエのつぼ焼き・ふぐの唐揚げ

GW Price

Lunch ランチ	2部制	11:30～13:00 / 13:30～15:00		
	大人	60歳以上	小学生	※未就学児 無料
	3,900円	3,600円	1,430円	
Dinner ディナー	2部制	17:00～18:30 / 19:15～21:00		
	大人	60歳以上	小学生	※未就学児 無料
	4,900円	4,600円	1,650円	

Menu

本日のオードブル / にぎり寿司 / ビーフステーキ / 生ハム /
サザエのつぼ焼き / ふぐの唐揚げ / 殻ごとカリッとシュリンプ /
チキンと豚バラのトマトケッパーソース / 帆立と烏賊のチャウダー仕立て /
海老と鯛 24種のハーブ焼き / ★ビーフシチュー / 日本蕎麦 /
担々麺 / サルモーネピザ / バジルマヨ / 浅利カレー /
ミニドルチェ / フルーツ etc. ★ディナー限定メニュー

モクテルコーナー新登場！

世界中で愛されているモナンシロップとジュースを合わせて、
あなた好みのオリジナルドリンクが作れます。
オススメのレシピもご用意しておりますので、いろいろなフレーバーをお試しください。
ノンアルコールのシロップなので、お子様にも安心してお楽しみいただけます。
※追加料金の発生はございません。





デザート



海鮮パエリア(スペイン)

5月
May

期間：2024年5月7日[火]～31日[金]

地中海&ステーキフェア

美しい海に面した地中海エリアの魚介たっぷりパエリアやアヒージョをはじめとしたお料理の数々をご堪能いただけます。
あまり馴染みのないトルコ・モロッコ・ギリシャなどの個性溢れるお料理も味わえます。
ライブキッチンでは人気のビーフステーキと、
まろやかな生ハムを目の前でカットिंगしご提供いたします。

Menu

本日のオードブル／ビーフステーキ／生ハム／
チキンケバブ串と彩り野菜のオープン焼き(トルコ)／
アヒージョ風アクアパッツァ(イタリア)／
鯛一夜干しとイカとキノコのケイジャンスパイス オープン焼き(スペイン)／
メカジキのミラネーゼ風 タルタルソース(イタリア)／
★ブルーと牛肉のシチュー(モロッコ)／ムサカ(ギリシャ)／
海鮮パエリア(スペイン)／サルモネビザ(イタリア)／
トマトとツナのカルロフォルテ風ソースとパジルソース(イタリア)／
ソパデアホ(スペイン)／ホテル特製カレー／ミニドルチェ／フルーツ etc.
★ディナー限定メニュー



6月
June

期間：2024年
6月1日[土]～30日[日]

サーモン×エビ &ステーキフェア

サーモンとエビ尽くしのお料理が大集結。
以前、大人気で品切れ寸前だった
「ジャンボエビフライ」が再登場！
もちろんライブキッチンでは、
ビーフステーキをお楽しみいただけます！

Menu

本日のオードブル／ビーフステーキ／サーモンと有頭海老のハンガリー風／
烏賊と有頭海老のケイジャンスパイス焼き／サーモンの西京味噌焼き／
★エビフリット スイートチリマヨ和え／サーモンフライ／ジャンボエビフライ／
海老とサーモンのグラタン／紅海老とスモークサーモンのピザ／
バターチキン海老カレー／ミネストローネ／ミニドルチェ／フルーツ etc.
★ディナー限定メニュー



紅海老とスモークサーモンのピザ



オードブル

5・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
	3,300円	3,000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
	4,400円	4,200円	1,650円 ※未就学児 無料

※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



[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。

◆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。



GW限定御膳 4月27日[土]～5月5日[日]

※4月29日[月]は除く

□千産千食 御膳
千葉県産をふんだんに使用 8,800円



※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
□銚子つききんめししゃぶしゃぶ
各6,600円



※極～KIWAMI～会席

□和～NAGOMI～会席 7,700円 (3日前までに予約)
□極～KIWAMI～会席 11,000円 (3日前までに予約)

Menu

先付三種 千葉県産落花生豆腐
千葉県産鰯 胡麻漬け
千葉県銘柄鶏 錦爽鶏の低温調理
造 里 銚子つききんめ
千葉県発祥 鱈のなめろう
初鰹
肉 理 しあわせ絆牛鉄焼き 彩野菜 おろしポン酢
揚 物 銚子のいわしと千葉県産野菜 海老の天麩羅
蒸 物 柏市産かぶの茶碗蒸し
酢 の 物 ずわい蟹 蟹酢
食 事 千葉県産浅利の釜飯
成田名物 鉄砲漬け
あら汁
水 菓 子 季節のデザート



※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。



宴会場での七五三プラン

◇選べるコース料理

梓コース 5,500円
桃コース 7,700円
椿コース 11,000円

◇お子様ランチ

紅葉 3,500円
撫子 5,500円

※価格は税込表示となります。

プラン特典 会場費(2時間)無料

会場 | ご人数に応じた多彩な会場を複数ご用意しております。



選べる特典

- ・デザートプレート
※デザートプレートは祝いの人数分
 - ・ホールケーキ(4号)
 - ・ミニブーケ 2個
 - ・乾杯スパークリングワイン
 - ・スクリーン・プロジェクター
- ※20名様以上のご利用に限る



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
LINE

