

## ケータリングサービス

謝恩会にもご利用いただけます。



春彩弁当  
お1人様  
3,300円

錦爽どりのオイスターソース風味焼／房総ポーク野菜巻き／春雨サラダ／  
オーストラリア産サーロインステーキ／フライドポテト／卵焼き／焼海老／  
筍／鰯の西京焼き／菜の花／サーモンの香草パン粉焼き／  
ほうれん草のソテー／彩りちらし寿司



お子様弁当  
お1人様  
2,200円

エビフライ／唐揚げ／  
ハンバーグステーキ／  
ポテト／フライドポテト／  
旬野菜／海老マヨ／  
かに玉／焼売／  
巻き寿司・稲荷寿司

注文・変更期限 お届けの10日前まで

配達時間

11:00～18:00

※配達時間内お届け  
ご希望時間をお知らせください。

配達地域

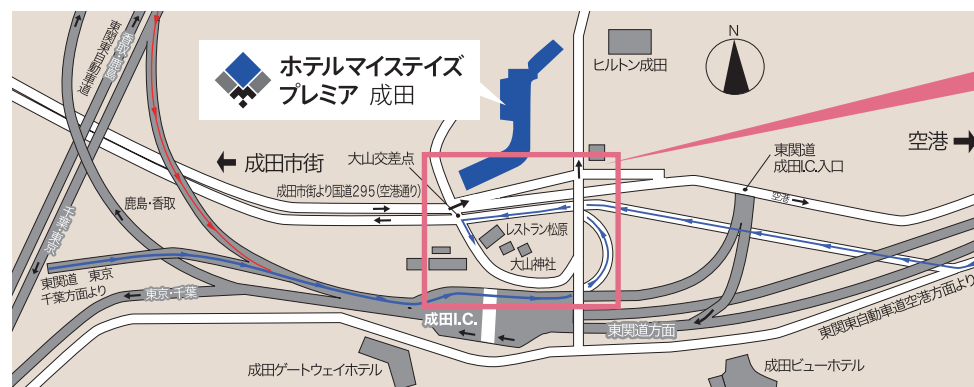
成田市、富里市、酒々井町、栄町、芝山町、  
多古町、佐倉市、八街市、神崎町、香取市、  
横芝光町、印西市、山武市、匝瑳市、四街道市、  
東金市、河内町、稲敷市、龍ヶ崎町

HOTEL MYSTAYS  
PREMIER  
Narita

ホテル宴会場でのオススメプラン、  
オフィスへのケータリングサービスもご用意

## 歓送迎会 2022 3.1[TUE]～4.30[SAT] プラン

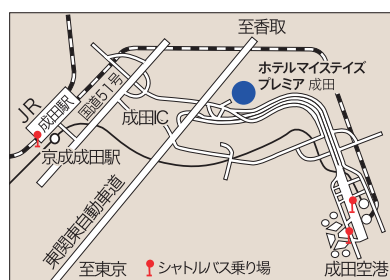
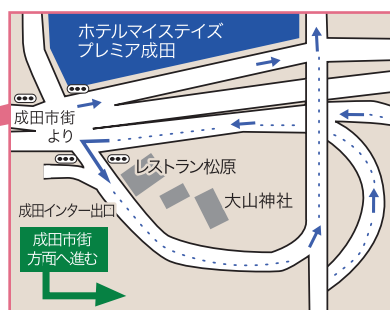
ホテルマイステイズプレミア成田へは東関東自動車道・成田インターチェンジ(料金所)から成田市街方面へ左折



■ホテルシャトルバス  
JR成田駅東口4番バス乗場⇄ホテル 約15分  
成田空港第1ターミナル⇄空港第2ビル⇄ホテル 約15分

■お車で  
成田空港から約15分  
東関東自動車道成田インターチェンジから約2分

駐車場  
250台収容



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

[ご予約・お問い合わせ]

TEL.0476-33-6507

受付時間/10:00～18:00 TEL.0476-33-1661(代表)

〒286-0131 千葉県成田市大山31

mspnarita.com

友だち  
募集中



### 新型コロナウイルス対策の取り組み



手指消毒剤を  
設置しております。



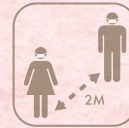
館内共用部・  
備品の  
消毒を強化  
しております。



サービススタッフ  
はマスクを  
必ず着用  
しております。



ホテル入り口  
にて検温を  
実施しております。



ソーシャルディ  
スタンスを配慮し  
ゆとりある  
空間を  
ご提案致します。



会場ご利用前に  
十分な換気を  
行っております。



お食事は  
個別盛にて  
ご提供致します。



アクリル  
パネルを  
設置しております。



入館する方に体温測  
定をお願い致して  
おります。  
サーマルカメラを導  
入し、より正確に安全  
に検温できます。

抗ウイルス性・安全性等が認められSIAA認証を受けた「SRW-30コーティング」を加工しております。

# 歓送迎会プラン 2022

## Casual Plan



### カジュアルプラン

お一人様  
4,000円

#### MENU

- ・鶏胸肉の低温スチームとカボナータ
- ・白身魚のフリッター 金沙粉がけ
- ・春野菜のミネストローネ
- ・千葉県産菜の花ボークのデミグラス煮込み
- ・蟹あんかけの干し貝柱入り 中華風茶碗蒸し
- ・小海老入り五目炒飯
- ・季節の特製デザートとフルーツ

## Value Plan



### バリュープラン

お一人様  
5,500円～

#### MENU (一例)

- ・野菜とコールミート盛り合わせ
- ・海老カダイフ巻き
- ・ホワイチキンとソフト鳥賊のサラダ
- ・柔らかなビーフシチュー
- ・トンドロースのピカタ
- ・鮮魚のボワレ
- ・握り寿司&巻き寿司
- ・一口蕎麦又はうどん
- ・海老とトマトの彩り野菜の塩味炒め
- ・痺れる四川風麻婆豆腐
- ・上海焼きそば
- ・デザートヴァリエ

## Standard Plan



### スタンダードプラン

お一人様  
5,000円

#### MENU

- ・中華冷菜五種盛
- ・旬魚と新玉ねぎのサラダ
- ・菜の花とベーコンのスープ
- ・桜鯛の紹興酒蒸し XO醤ソース
- ・牛肉のロースト オレンジ風味の赤ワインソース
- ・ミニ海鮮丼とお吸い物
- ・季節の特製デザートとフルーツ

## Premium Plan



### プレミアムプラン

お一人様  
8,000円

#### MENU

- ・サーモンと帆立貝のモザイク仕立て
- ・お刺身三種盛り合わせ
- ・蟹とイクラの茶碗蒸し
- ・金目鯛の煮付けと季節野菜
- ・国産牛サーロインステーキ
- ・ふかひれ入り春野菜と玉子のスープ
- ・芙蓉あんかけカニ炒飯
- ・季節の特製デザートとフルーツ

## 飲み放題 プラン

☐ ソフトドリンクプラン お一人様 1,100円  
オレンジ・アップル・ウーロン茶・コーラ・ゼロコーラ・ジンジャーエール

☐ ノンアルコールプラン お一人様 1,400円  
ソフトドリンク + ノンアルコールビール・ノンアルコールスパークリングワイン  
ノンアルコールカクテル

☐ アルコールプラン お一人様 1,800円  
ソフトドリンク + ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ウイスキー・日本酒

プラス 300円  
ワイン追加

プラス 600円  
ワイン・カクテル追加



## 歓送迎会プラン

### 選べる 特典

- 10～29名様は 特典から1つ
  - 30名様以上は 特典から2つ
- お選びいただけます。

- 1 贈呈用花束1つ無料
- 2 スクリーン・プロジェクターセット
- 3 送迎バス1台無料(30名様以上・30km圏内)
- 4 幹事1名様分サービス  
(料理のみ・30名様以上でのご利用に限る)
- 5 乾杯用スパークリングワイン
- 6 食後のコーヒーサービス
- 7 レストラン・バー・デニッシュ ペアランチ券(1組様)
- 8 ビンゴゲーム&ビンゴカード無料
- 9 会議室料 50%OFF

## 選べるお料理の提供方法

### 正餐スタイル

スタッフによるフルサービスで、  
安心・安全にお召し上がり頂けます。



### カフェテリアスタイル

個々に盛られたお料理をお客様で  
お取り頂けますので、トングを使用せず  
好きなお料理をお楽しみ頂けます。



## プランご利用のお客様へのご優待

### ご宿泊優待

プランご利用のお客様は、優待価格にてご案内させていただきます。  
事前ご予約となりますので、ご宿泊の際は事前にお申し付けください。

### 二次会場優待

プランご利用のお客様は、TOPフロアのBAR「ペガサス」を優待価格にて貸し切り承ります。二次会にご利用ください。



※お料理は全品個別盛にてご提供致します。 ※ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。  
※表示料金はすべてお1人様料金、消費税が含まれております。 ※当ホテルではサービス料は頂戴しておりません。