

DELIVERY&TAKEOUT



肉料理or魚料理が選べる

グルメボックス ——— お1人様 2,500円 (税込)



彩 -IRODORI-

スモークサーモン、蛸マリネ、帆立貝のフライ、
鮭西京焼き、鯛けんちん巻き、金目鯛の煮つけ、
アンコウの唐揚げ チリソース、
アブラガレイ紹興酒蒸し 柚子あんかけ、
海老とボルチーニ茸の塩炒め、彩りちらし寿司



輝 -KAGAYAKI-

カナダ産サーロインひとくちステーキ、
鴨燻製、生ハム、鶏の照焼き、牛すき煮、
豚バラ肉の梅煮、牛肉トウチ炒め、
黒酢の酢豚、鶏のピーナッツ揚げ、
ローストビーフ丼



和・洋・中から選べる

プレミアムボックス ——— お1人様 3,500円 (税込)



和食 特製ボックス

卵焼き、鰯の西京焼き、丸十蜜煮、海老芝煮、鳥八幡巻き、
白魚彩り揚げ、舞茸磯辺揚げ、獅子唐、穴子天ぷら、季節
の煮物(南瓜、蛸、里芋、人参、隠元)、鯛のけんちん巻き、
酢取り蓮根、小松菜のお浸し、あさりといくらのチラシ寿司



洋食 特製ボックス

サーロインステーキ、フライドポテト、ブロッコリー、真鯛の
香草パン粉焼き、ラタトゥイユ、隠元、紅芯大根、天使の
海老フリット、帆立貝のガーリックバター、サラダ、生ハム、
ホワイトチキン、スモークサーモン、ローストビーフ丼



中華 特製ボックス

鶏ピーナッツ揚げ、海老蒸し餃子、春卷、合鴨野菜ロール、
つぶ貝山椒風味のコンフィ、さつま芋杏露酒煮、牛肉陳
皮の香り、蒸し塩豚、南瓜糖水煮、有頭海老チリソース和え、
イカフリッター、マコモ茸スパイシー焼き、五目炒飯

店頭でお受取りのお客様

総額より 500円OFF

注文・変更期限 お届けの10日前まで

注文個数 2個より承ります。

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、旭市、
茨城県河内町、龍ヶ崎市、稲敷市

※12/22～1/3のお届けは10個以上より承ります。(テイクアウト除く)



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



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita

—2022—

—2023—

忘年会・新年会 WINTER PARTY PLAN プラン

2022.11.1 [TUE]～2023.2.28 [TUE]

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



—2022— —2023—

忘年会・新年会 プラン WINTER PARTY PLAN



スタンダードコース

お一人様 4,000円

MENU

くらげ柚子和えと麻辣鶏 彩り根菜のマリネ添え
お刺身2種盛り合わせ
南瓜のクリームスープ
鯛の蕪蒸し わさび餡
ローストポーク XO醤ソース
魚介のアーリオオーリオスパゲッティ
苺のシュークリーム



プレミアムコース

お一人様 7,000円

MENU

鮪のカルパッチョ サラダ仕立てゆず風味
キスガサ茸入り薬膳蒸しスープ
帆立貝と天使の海老のソテー バルサミコの香り
豚ヒレ肉と冬野菜のオイスターソース炒め
真鯛のボワレ ナンチュアソース
カナダ産サーロインステーキ 山葵ソース
握り寿司三種
ミックスベリーのクレープ包み

飲み放題プラン

ソフトドリンク プラン

お一人様 1,200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 2,000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



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。

選べる お料理の提供方法



正 餐スタイル

10名様より

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

30名様より

ビュッフェスタイルでは、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。



選べる ウインタープラン9の特典

10～29名様は特典から1つ、
30名様以上は特典2つお選びいただけます。

- 1 送迎バス無料(ご利用10名様以上、30km圏内)
- 2 花束1つ無料
- 3 乾杯用スパークリングワイン(ノンアルコールスパークリングも可)
- 4 プロジェクター・スクリーンセット
- 5 幹事1名様分／お料理サービス(ご利用人数30名様以上の場合)
- 6 食後のコーヒーサービス
- 7 会議室料 50%OFF(セミナーや会合の後にご利用の場合)
- 8 ペアランチチケット(1組様)
- 9 ビンゴゲーム機(ビンゴカード付)

※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いません。

日本料理 あづま AZUMA 忘年会・新年会 プラン

6～12名様：個室
13～30名様：ホール貸切

※金・土・祝前日は個室のみのご案内となります。



◆フロア/11F 座席/60席 個室あり(12席)

[ご予約・お問い合わせ]

TEL. 0476-33-1661 (代表)

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※写真はイメージです。
※ご利用日の1週間前までにご予約下さい。



灯 -あかり- コース

お一人様 7,000円

MENU

先 付 あん肝 白子豆腐 季節のお浸し
椀代り ナッツ入り茶碗蒸し トマト餡
お造り 旬魚のお造り三種盛 妻物色々
揚 物 あんこう唐揚げ
炭 火 国産牛炭火焼き 彩野菜
温 物 ずわい蟹の小鍋 かつお出汁仕立て
食 事 ずわい蟹といくらご飯 香の物 赤出汁
水菓子 落花生ぶりん



陽 -ひかり- コース

お一人様 10,000円

MENU

先 付 あん肝 ふぐ煮凝り 低温蒸し鶏サラダ仕立て
椀代り トリュフ茶碗蒸し キャビア添え
お造り 鉄刺 中トロ
揚 物 車海老と季節の野菜天麩羅
肉料理 和牛低温調理変わり巻き
管休め 季節のぐらにて
温 物 ふぐと彩野菜の小鍋 薬味 ポン酢
食 事 握り寿司三種 赤出汁
水菓子 抹茶杏仁豆腐 きなこもち