



Buffet

ビュッフェコース

お一人様 4,500円～

25名様から承ります

Menu例

- ・仏蘭西各種冷菜
- ・スモークサーモンとチーズの彩りサラダ
- ・シーフードグリル ビスクソース
- ・ローストポーク ケイジャン風味
- ・ロールキャベツとペーコンのなめらかクリームソース
- ・フライドチキン&揚げ物盛り合わせ
- ・オリジナルカレー
- ・海老と鳥賊の塩味炒めバジル風味
- ・牛肉と野菜の黒胡椒炒め
- ・上海風焼きそば
- ・ちらし寿司
- ・デザート各種 等



共同製作の
宅配弁当

Delivery

デリバリー



デラックス3段弁当
お1人様 4,500円

Menu

- ・真鯛の香草クルート焼き 帆立のバター醤油風味
- ・サーモンロップのバイ包み、オレンジ、ミックスビーンズのトマト煮込み
- ・田舎風テリヤキ、鴨バスタミ、紫キャベツのマリネ
- ・有頭エビ、鯛の胡麻漬け
- ・牛サーロインのグリユ 和風おろしソース、ポムピン
- ・茸とインゲンのソテー
- ・大海老のチリソース
- ・白身魚の黒酢ソース
- ・干し貝柱入り焼売
- ・鶏肉の唐揚げ スパイス炒め
- ・豚肉とピーマンの細切り炒め
- ・牛肉と野菜のピリ辛炒め
- ・鯖西京焼き、蛸うま煮、蓮根はさみ揚げ、つくね串、はじかみ
- ・杏子鴨門巻き、厚焼き玉子、法蓮草浸し、花餅
- ・きのこご飯、人参、さつま芋、絹さや

グルメボックス

お1人様 3,000円

Menu

- ・野菜彩り揚げ、牛蒡唐揚げ、しし唐
- ・鯛大根の煮物
- ・ホタテ貝南蛮漬け
- ・やわらかチキン 林檎ドレッシング
- ・サーモンのハーブ風味焼き
- ・ローストビーフ レフォールソース
- ・海老入り湯葉巻きのチリソース
- ・豚の唐揚げ黒酢和え
- ・旬の魚のソテー 青葱ソース
- ・五目ちらし寿司

注文期限 ご利用日の10日前まで

注文個数 10個より

受付時間 9:00～18:00

配達時間 11:00～18:00

※表示価格には全て消費税・容器・配達料が含まれております。
※メニュー内容は一例です。

※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、旭市、印西市、香取市、神崎町、
栄町、佐倉市、山武市、酒々井町、芝山町、
匝瑳市、多古町、東金市、東庄町、富里市、
八街市、横芝光町、四街道市、
茨城県稲敷市、河内町、龍ヶ崎市の美浦村

お電話はどちらにご連絡いただいてもOK! お客様のご要望をお伺いしてご提案させていただきます

HOTEL MYSTAYS PREMIER Narita
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.0476-33-6507 (宴会予約直通)
受付時間/9:00～18:00

MYSTAYS
マイステイズホテルグループ

ART HOTEL

アートホテル 成田

〒286-0127 千葉県成田市小菅700

TEL.0476-32-1135 (宴会予約直通)
受付時間/9:00～18:00

ホテル公式サイト



友だち
募集中



ホテル公式サイト



友だち
募集中



飲み放題
プラン
(2時間制)



□ アルコールプラン

お一人様 2,000円

瓶ビール／ワイン(赤・白)／焼酎／レモンサワー／ウイスキー／
日本酒／ノンアルコールビール／オレンジジュース／
アップルジュース／ウーロン茶／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

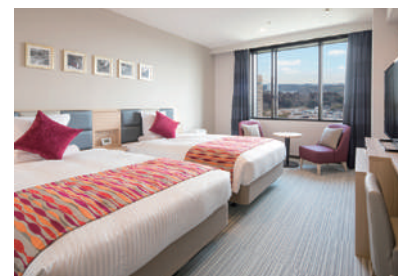
ノンアルコールビール／ノンアルコールカクテル／オレンジジュース／
アップルジュース／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール

□ ソフトドリンクプラン

お一人様 1,200円

オレンジジュース／アップルジュース／
ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール

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。

※写真はイメージです。

二次会場優待

ホテルマイステイズプレミア成田
でプランご利用のお客様は、
TOPフロアのBAR「ベガ
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。



※写真はイメージです。

選べる7つの特典 下記特典より、10～29名様は1点、30名様以上は2点お選びいただけます。

- 1 乾杯用スパークリングワイン
- 2 ビンゴゲーム&ビンゴカード
- 3 スクリーン・プロジェクター
- 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 ホテルマイステイズプレミア成田 レストランガーデンア
または、アートホテル成田 NARITA BOLD KITCHEN
のペアランチ券(1組)プレゼント
- 6 贈呈用花束1つ
- 7 会議室料50%OFF

一年の締めくくりと始まりは、労いと感謝の思いを込めたおもてなしを。

アートホテル成田とホテルマイステイズプレミア成田は、一二〇〇の客室と
四〇の宴会場をご用意しております。宿泊も宴会もすべてお任せください。

2024.11.1【金】
～
2025.2.28【金】



ご予約・お問い合わせ
TEL.0476-32-1135

プレミアムコース **A** お一人様 9,000円

- Menu
- 旬前菜盛り合わせ
菊菜のお浸し、厚焼き玉子、海老芝煮、合鴨スモーク、胡麻ポテト
小柱の冷菜 ワサビ風味のマヨネーズソース
生ハムとリコッタチーズ 野菜のケーキサレと共に
ホタテと炙りサーモンの香草風味
 - フカヒレ入り鶏肉と野菜の中華風蒸しスープ
 - 海老真丈 茸餡かけ
 - 蝦夷アワビのソテー マルセイユ風
 - 国産牛ロースのグリユ 香り立つレフォールソース
 - 握り寿司 (鮪、鯛、サーモン、甘酢生姜)
 - ムースフロマージュ さつま芋モンブラン仕立て
 - コーヒー



ご予約・お問い合わせ
TEL.0476-33-6507

プレミアムコース **P** お一人様 9,000円

- Menu
- 三種のタパス
(三角チキンパイ、生ハムとモッツアレチーズ、スモークサーモン)
 - 海老と炙り鱈のサラダ 雪見仕立て 雲丹ソース
 - カニ肉入りフカヒレスープ 芙蓉仕立て
 - 白甘鯛松笠焼き レモン、花連根
 - 国産牛ロースのロースト ブラックベッカーソース
 - 握り寿司 (中トロ、蒸し穴子、サーモン)、留桃
 - フランボワーズとホワイトチョコのタルト リース仕立て
 - コーヒー



スタンダードコース **A**
お一人様 7,000円

- Menu
- スモークサーモンとアボカドのタルタル風 パケット添え
 - お造り3種盛り合わせ (鮪、勘八、甘海老、芽物)
 - 海鮮入りフカヒレスープ
 - 鯛竜田揚げ沢煮仕立て
 - 牛肉の煮込み ポルシチ風
 - 3種葱入り炒飯 卵白仕立ての蟹肉あんかけ
 - 林檎のキャラメルタン
 - コーヒー



カジュアルコース **A**
お一人様 5,000円

- Menu
- 洋風オードブル4種盛り
チキン香草ロールとラタトゥイユ
帆立のマリネ いくら添え
生ハムとドライナッツのカナッペ
3種茸入りキッシュ
 - サーモンと海老のバリバリサラダ
 - 海鮮と野菜の濃厚白湯ソース煮込み
 - ボークコンフィ バスク風
 - 真鯛と茸の炊き込みご飯
 - 黒胡麻ティラミス
 - コーヒー



スタンダードコース **P**
お一人様 7,000円

- Menu
- 合鴨のローストと蒸し鶏
ピリ辛人参と
青ネギの山椒風味の2ソースで
 - 干し貝柱入り鮫鱈と湯葉のスープ
 - お造り二種盛り合わせ
 - サーモンとムースのボービエット
白ワインソースオレンジ風味



カジュアルコース **P**
お一人様 5,000円

- Menu
- 自家製パテドカンパーニュ ムスクラン仕立て りんごドレッシング
 - 真鯛のカルパッチョ ピーナッツオイルを使用した中華風ソース
 - 旬の魚のボワレ地中海風 サフラン風味
 - 三元豚グリルボーク おろしポン酢ソース 揚げ里芋、ブロッコリー、人参
 - XO醤風味の炒飯、緑色搾菜、清湯スープ
 - ガトー・ビスターシュ
 - コーヒー

※ビュッフェコース以外は10名様から承ります。※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。※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。