

アートホテル 成田
ホテルマイステイズプレミア 成田

2025-2026

忘年会
WINTER PARTY PLAN
新年会
プラン

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。

2025. 11.1_[±]
2026. 2.28_[±]



ビュッフェコース
Buffet Course

お一人様 **4,500円**～
 — 25名様から承ります —

ART HOTEL
アートホテル 成田

HOTEL MYSTAYS
PREMIER
 Narita

Menu例 洋食 ・シーフードマリネと海藻のサラダ ・津軽蒸し鶏と春雨のサラダ ・スモークサーモンとアボカドのプリニ ・生ハムとチーズの彩り野菜サラダ ・海の幸のアクアパッツァ風 ・豚肉と野菜のトマト煮込み ・牛肉のベルシヤード マスタード風味 ・モッツアレラとバジルのカプレーゼ風ラザニア	和食 ・天麩羅盛り合わせ ・鯨西京焼き ・鰺竜田南蛮風揚げ ・冷やしうどん 中華 ・イカと玉子のチリソース ・牛肉と野菜のピリ辛炒め ・海老とイカのオイスターソース炒め ・叉焼と葱の炒飯	デザート ・ガトーショコラ ・モンブラン ・抹茶オベラ ・カンスオランジェ ・柚子のゼリー ・黒胡麻プリン ・抹茶ゼリー ・苺プリン
---	---	---

※メニューは一例です。※画像はイメージです。※季節、仕入れ状況等により料理内容が変更になる場合がございます。

※メニューは一例です。 ※画像はイメージです。 ※季節、仕入れ状況等により料理内容が変更になる場合がございます。

アートホテル成田・ホテルマイステイズプレミア成田

共同制作の宅配弁当



※表示料金はすべて消費税込みの料金となります。
 ※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。

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／赤白ワイン／焼酎／レモンサワー／ウイスキー／ハイボール／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

※同一グループ内の皆様に同じプランをご利用いただいております。

プランご利用のお客様へのご優待

忘年会・新年会プランご利用のお客様は下記を優待価格でご利用いただけます。



ご宿泊優待

事前予約制となります。
料金は担当よりご案内
いたします。

※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は、最上階のBarをご利用いただけます。アートホテル成田では、ご移動することなく宴会場をそのままご利用いただけます。

※写真はイメージです。

アートホテル成田、ホテルマイステイズプレミア成田どちらにご連絡をいただいても結構です。
お客様の要望に合わせた提案をさせていただきます。

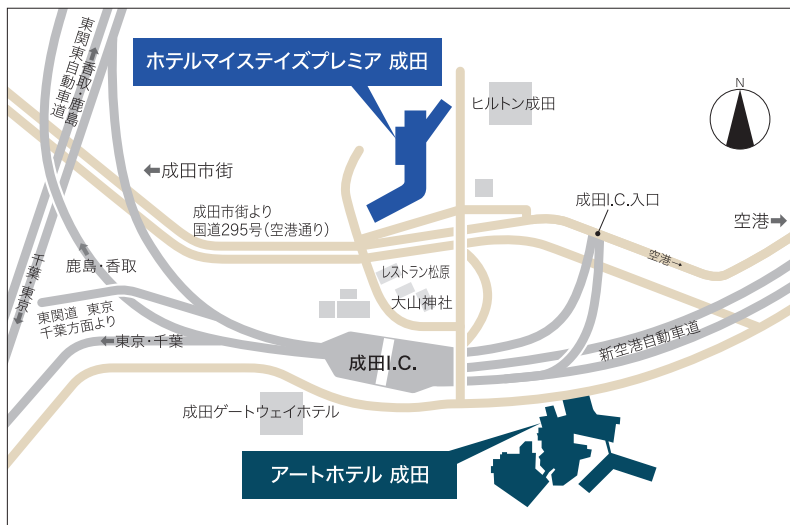


ART HOTEL

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 



ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ
TEL.0476-32-1135

プレミアムコース A
Premium Course

お一人様 9,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・和野菜盛り合わせ
（菊葉のお浸し／姫サザエうま煮／雪輪連根／
牛蒡巻き／辛子茱萸／合鴨スモーク／
胡麻ポテト）
 - ・シーフードと旬野菜のポローハン
 - ・中華風茶碗蒸し フカヒレあなか
 - ・真鯛の揚げ物 発酵唐辛子のピリ辛ソース
 - ・牛フィレ肉のボワレ モリユヅ茸とマダラ酒のソース
 - ・握り寿司、吸い物
 - ・洋梨タルトとモンブランのスイーツ
 - ・コーヒー



スタンダードコース A
Standard Course

お一人様 7,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・洋食オードブル三種盛り
（メカジキのスモーク
鰯のロースト 味噌とクリームチーズのディップ
若鶏とほうれん草のチリソース）
 - ・千葉県産錦爽どりの四川名物よだれ鶏
 - ・浅利とポテトのサフランスープ仕立て
 - ・海鮮の蒸し物 金華ハムと人参のソース
 - ・東の匠SPF豚のサルシッチャと牛ロースのグリエ
トマトとハーブ 香る粒マスタードソース
 - ・真鯛と茸の炊き込みご飯、吸い物
 - ・さつまいも、パパアと洋梨のソテー
 - ・コーヒー



カジュアルコース A
Casual Course

お一人様 5,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・生ハムと蒸し鶏、冬野菜のメランジェサラダ
ハニーマスタードソース
 - ・酒の肴三種盛り合わせ
（イカゲソ唐揚げ／チーター包み揚げ／牛蒡唐揚げ）
 - ・鰻田揚げ 鱈甲飴かけ
 - ・千葉県産銘柄豚の塩豚 甜醬油ソース くらげ柚子和えを添えて
 - ・オニオングラタンスープ
 - ・季節のお刺身三種
 - ・真鯛のボワレ ソースエミルシジョン
 - ・オーストラリア産サーロインのロースト 藍莓酒を使ったフルーティーなソースで
 - ・ふっくら煮穴子の彩りちらし寿司 留め梅
 - ・ポワール・キャラメル
 - ・コーヒー



HOTEL MYSTAYS

PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ
TEL.0476-33-6507

プレミアムコース P
Premium Course

お一人様 9,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・フグのカルパッチョ 柚子ヴィネグレットソース
 - ・帆立梅肉和え、合鴨生ハムの無花果巻き、
黒毛和牛ユッケ
 - ・フカヒレコラーゲン入り五目蒸しスープ
 - ・平目の紹興酒蒸し香味ソース
 - ・自家製山椒オイルの風味
 - ・国産牛ロース肉のロースト
 - ・旨味溢れる素材のジュと共に
 - ・握り寿司三種 蟹の味噌汁
 - ・トロワ・ショコラ ベリーソース
 - ・コーヒー



スタンダードコース P
Standard Course

お一人様 7,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・千葉県産銘柄豚の塩豚 甜醬油ソース くらげ柚子和えを添えて
 - ・オニオングラタンスープ
 - ・季節のお刺身三種
 - ・真鯛のボワレ ソースエミルシジョン
 - ・オーストラリア産サーロインのロースト 藍莓酒を使ったフルーティーなソースで
 - ・ふっくら煮穴子の彩りちらし寿司 留め梅
 - ・ポワール・キャラメル
 - ・コーヒー

カジュアルコース P
Casual Course

お一人様 5,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・自家製サーモンマリネの菜園風 ビーツとバルサミコのソース
 - ・蒸し鶏のピリ辛胡麻ソースと豆腐干絲彩り野菜和え
 - ・鯛の焦焼き かつお香るお出汁と共に
 - ・牛頬肉の赤ワイン煮込み
 - ・江戸菜入り細切り豚肉のあんかけ焼きそば
 - ・フロマージュ・クリュ
 - ・コーヒー



※各プランのご利用は10名様から承ります。（ビュッフェコースは25名様以上） ※ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。
※表示料金はすべて消費税込みの料金となります。 ※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。