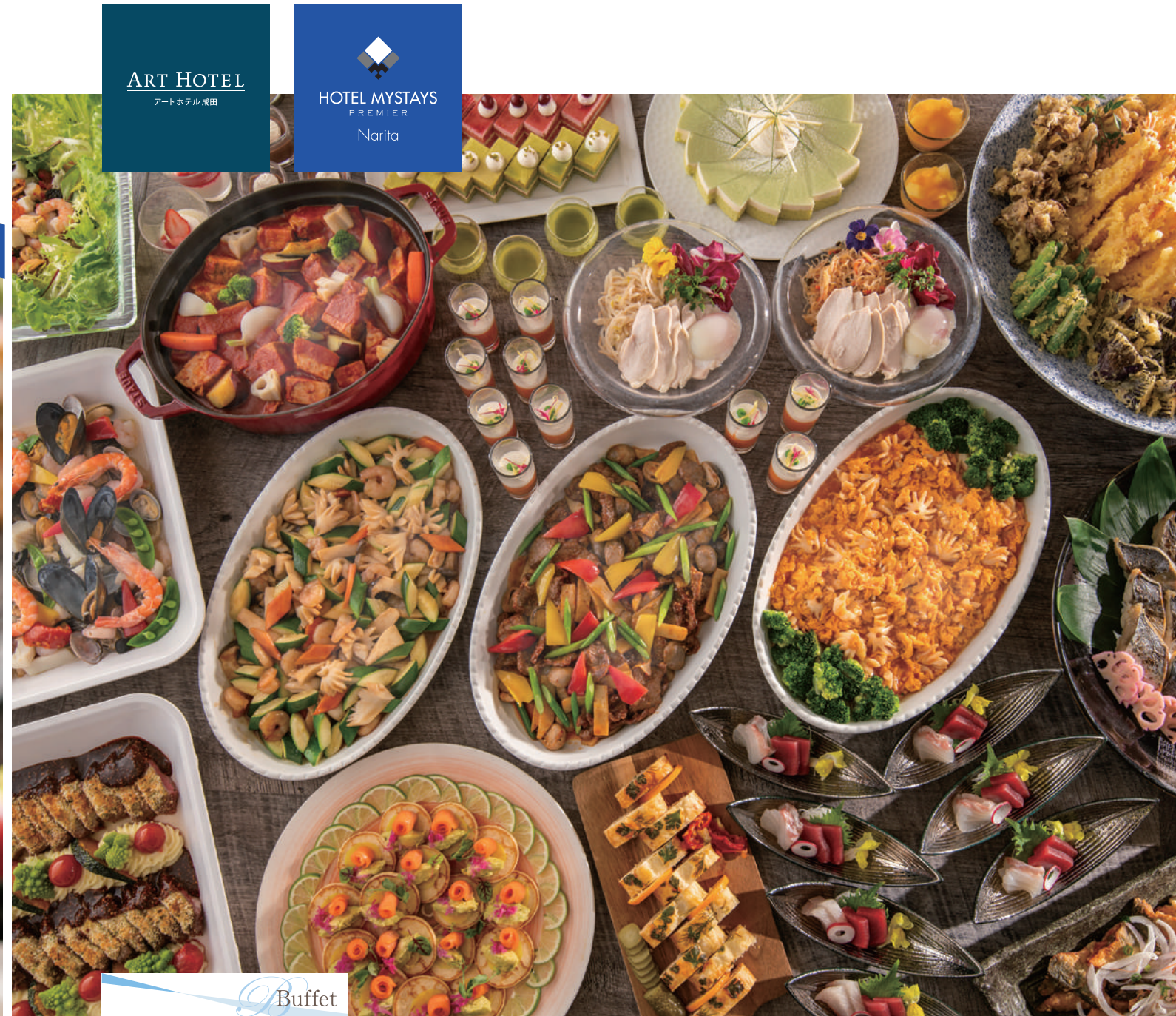


サマーパーティー プラン 2025

快適空間で上質な夏のひとときを。

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、二〇〇の客室と
ご人数にに応じられる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。



Buffet
ビュッフェプラン
お一人様
4,500円～
—25名様から承ります—

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
- ・鯉西京焼き
- ・鰻田南蛮風揚げ
- ・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
- ・抹茶オペラ
- ・カシスオレンジ
- ・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。

SUMMER PARTY PLAN



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

ビール／ノンアルコールビール／麦焼酎／芋焼酎／
ウイスキー／日本酒／赤白ワイン／レモンサワー／
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

選べる6つの特典

下記特典よりお選びいただけます
(10～29名様は1点、30名様以上は2点)

- 1 幹事1名様分サービス
(料理代のみ・30名様以上でのご利用に限りです)
- 2 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
- 3 ご人数様分の乾杯用スパークリングワイン プレゼント
- 4 スクリーン&プロジェクター レンタル 無料
- 5 ビンゴゲーム機&ビンゴカード 無料
- 6 宴会前の会議室料50%OFF

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。

アートホテル成田でプランご利用のお客様は、ご宴会会場をそのまま二次会場として優待価格にてご利用いただけます。

※写真はイメージです。

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 Narita
PREMIER
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

ホテル公式サイト



友だち募集
LINE



MYSTAYS
マイステイズホテルグループ

ART HOTEL
アートホテル 成田

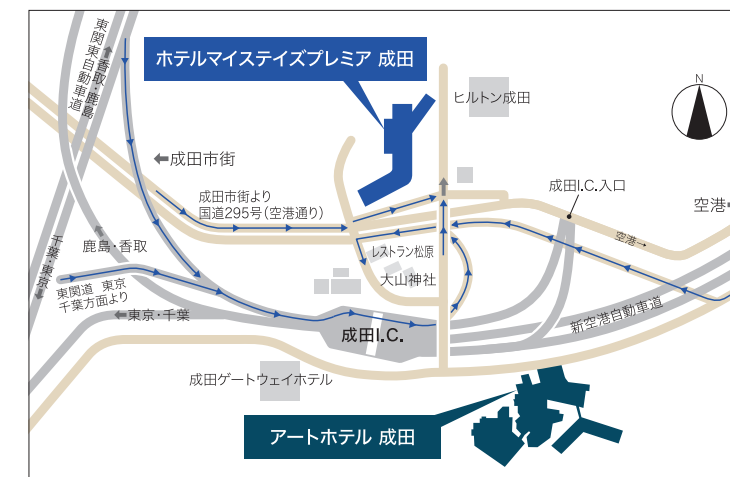
〒286-0127 千葉県成田市小菅700

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
LINE



2025
6.1^[日]～
9.30^[火]

ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-32-1135



Standard

スタンダードコース

A

お一人様 6,000円

— 10名様から承ります —

Menu

- ・蒸し鶏と鰯の梅酢和え
- ・鮓の薄造り 夏野菜と共に
- ・南瓜のナッツ香る冷製クリームスープ
- ・真鯛の蒸し物 四川風辛味ソース
- ・牛ロース肉のタリアータ風 サラダ仕立て
- ・自家製叉焼と中国醤油の炒飯
- ・マンゴープリンとクリスタル寒天
- ・コーヒー



Premium

プレミアムコース

A

お一人様 7,500円

— 10名様から承ります —

Menu

- ・トリオグルマン
（オマール 海老のロワイヤル 蟹とマンゴー添え
海の幸のスモークとカレー風味の茄子のコンフィ
ハモンセラーノのクリームチーズ包み）
- ・お造り三種盛り合わせ
- ・鰯の竜田揚げ南蛮風揚げ
- ・燂付き大海老のガーリックソース蒸し
- ・牛フィレ肉の香草風味とフォアグラのソテー
- ・赤ボルトソース
- ・冷やし担々麺
- ・チョコレートブランマンジェ
- ・コーヒー



Casual

カジュアルコース (卓盛)

A

お一人様 4,500円

— 10名様から承ります —

Menu

- ・中華前菜三種盛り合わせ
（クラゲ / 棒棒鶏 / 皮蛋）
- ・夏のおつまみ
（フライドチキンと赤玉葱のスイートチリソース和え
チョリソーとポテトのピザ
ガーリックシュリンプ）
- ・サーモンのロースト アンチョビクリームソースとデュカスパイス
- ・千葉県産ロイヤル三元豚の中華風煮込み
- ・トマトと香味野菜のバジル茶SOBA
- ・豆乳パンナコッタ、ライチジュレ
- ・コーヒー

HOTEL MYSTAYS PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507



Standard

スタンダードコース

P

お一人様 6,000円

— 10名様から承ります —

Menu

- ・中華前菜三種
（くらげ梅肉和え / よだれ鶏 / タコのマリネ）
- ・鰯の叩きサラダ仕立て さっぱりレモンソース
- ・サーモンとエビのムース 香草白ワインプレゼ
- ・ココナッツミルクとゴルゴンゾーラチーズソース
- ・冷製トマト茶碗蒸し 昆布だしのジュレ
- ・オーストラリア産サーロインのロースト 泡辣椒のソース
- ・爽やかなミントの香りと共に
- ・冷し海老天そば
- ・フルールド・マンゴームース アングレーズソースと果実のジュレ
- ・コーヒー



Menu

- ・枝豆と漬物
- ・柔らかチキン、オレンジ、パールモッツアレチーズの
パワーサラダ仕立て
- ・アカイカとトマトとセロリのピリ辛和え
- ・姫鯛の紹興酒蒸し 魚露ソース
- ・豚ロースのボリネシアン風
マンゴーとパインの香りのカレー風味ソース
- ・ハッセルバックポテト添え
- ・エビカツ巻き寿司と稲荷寿司
- ・フレッシュフルーツとライムジュレ
- ・コーヒー

Casual

カジュアルコース (卓盛)

P

お一人様 4,500円

— 10名様から承ります —



Premium

プレミアムコース

P

お一人様 7,500円

— 10名様から承ります —

Menu

- ・彩り前菜三種
（帆立とトマトのマリネ アセロラジュレ添え
北海道産豚肉のテリースドカンパニュ
鶏と明太子のクレープ仕立て）
- ・フカヒレの煮凝りと合鴨ロースのロースト豆鼓ソース
- ・海老と朝天唐辛子の香り炒め
- ・白身魚と夏野菜の揚げ出し
- ・ビュッホワイトの冷製クリームスープ
- ・国産牛頬肉のカルボナード 季節野菜のローストと共に
- ・握り寿司三種と留挽
- ・ライチムース 桃のコンポート添え ココナッツの香り
- ・コーヒー



※表示価格は全てお1人様の料金、消費税が含まれております。（当ホテルではサービス料は発生いたしません） ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※人数の変更は2日前までとさせていただきます。 ※写真はイメージです。