

2026  
SPRING PARTY PLAN

# 歓送迎会 プラン

2026. 3.1〔日〕～5.31〔日〕



新しい出会いとお世話になった方の門出を、楽しく華やかにお祝い  
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、  
一二〇〇の客室とご人数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。



## ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-32-1135



*Premium Course*  
**プレミアムコース A**  
お一人様 **8,000円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 春の和食前菜六種盛り合わせ  
（筍土佐煮、海老芝煮、  
烏賊真砂和え、胡麻豆腐、  
つぶ貝うま煮、天豆花揚げ）
- サーモンと二色アスパラの  
オランダーズソース焼き
- 干し貝柱入りフカヒレスープ
- 真鯛の老酒蒸し 翡翠ソース
- 国産牛肩ロースのロティ  
大高醤油とレフォールのソース
- 春花ちらし
- 抹茶ブランジェ
- 桜ゼリーアングレーズ
- コーヒー

## HOTEL MYSTAYS PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507



*Premium Course*  
**プレミアムコース P**  
お一人様 **8,000円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 春野菜の冷製上湯ジュレと真鯛の甜醤油ソース
- お刺身三種（鮪、白身、平貝）
- 有頭バナメイ海老とシャンピニオンのアヒージョ風 バケットを添えて

- 桜海老入り肉団子のスープ仕立て
- 国産牛ロース肉とホワイトアスパラのロースト
- 旨味溢れる素材のジュと共に

- 握り寿司（中トロ、鯖炙り、赤貝）と留枕
- タルトレット・シブースト・フランボワーズ
- コーヒー



*Standard Course*  
**スタンダードコース A**

お一人様 **6,500円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 海の幸と春野菜のハーモニー
- ロイヤル三元豚のせいろ蒸し 甜醤油ソース
- 海老真丈うぐいす留仕立て
- メバルの海藻蒸し 千葉県産醤油のバターソースで
- 牛サーロインのグリエと新じゃがいものロースト  
オリエンタルソース
- 鮭と高菜の炒飯
- ガトー2種盛りフルーツ
- コーヒー



*Casual Course*  
**カジュアルコース A**

お一人様 **5,000円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 和洋中冷菜盛り合わせ  
（温度卵と旬野菜のコンソメジュレ、  
サワラのたたき 山葵風味ドレッシング、  
皮蛋豆腐 春仕立て、  
菜の花サーモン巻き、合鴨スモーク）
- 桜海老とミモザのシーザー風サラダ
- 真鯛の道明寺蒸し
- 豚ヒレ肉のオスターソース煮込み
- シーフードと菜の花のペンネアラビアータ
- 洋梨コンポートベリジュレとパンナコッタ
- コーヒー



*Standard Course*  
**スタンダードコース P**

お一人様 **6,500円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 鯛の桜肴メと春野菜 抹茶風味の新緑ドレッシング
- オードブルヴァリエ（干海老と小松菜のチリソース 生ハム日向夏 ケークサレ）
- 春キャベツと白木耳の遺ましスープ
- 鮭のボワレ オレンジ香るブルーワゼット
- オーストラリア産牛サーロインのロースト 黒胡椒ソース 春野菜添え

- 釜揚げしらすと桜海老のちらし寿司 留枕
- 抹茶と苺のティラミス仕立て
- コーヒー



*Casual Course*  
**カジュアルコース P**

お一人様 **5,000円**  
— 10名様から承ります —

### Menu

- 鶏のアスパラロール 柚子胡椒風味
- メバルの木の芽田楽
- 海老と春野菜の上湯煮
- 豚肩ロース肉のオルロフ風  
菜の花のビュッレ ペシャメルソース
- 冷やしなめこ鬼おろし茶そば
- パンナコッタ ベリー添え
- コーヒー

※表示価格は全て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。 ※写真はイメージです。 ※ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。

