

<報道関係各位>

2023 年 2 月 28 日 (火)

アートホテル成田
「チャイニーズビュッフェ (四川・広東フェア)」開催
3/1 (水) ~ 4/30 (日)



アートホテル成田は、2023 年 3 月 1 日 (水) ~ 4 月 30 日 (日) まで、1F「レストラン パティオ」にて「チャイニーズビュッフェ (四川・広東フェア)」を開催いたします。

辛味と酸味を効かせたスパイシーな味わい“麻辣酸香”で知られる「四川料理」。“食は広州にあり”という表現があるほど、豊富な食材と素材を活かす調理法で世界各地の中華料理を代表すると言われていた「広東料理」。ホテルシェフがこだわりを持っておすすめする四川・広東料理をメインに世界 3 大料理として名高い中華「南淡北咸・東甜西辣」(南は薄く、北は塩辛く、東は甘く、西は辛い) をご堪能いただく企画です。月替わりやシェフのおすすめメニューもご用意いたします。4000 年を超える歴史に裏付けされる中華の魅力、それぞれの地域で多彩に華開く味を存分にお楽しみください。

3 月限定メニュー

<四川料理> 海老のチリソースや牛肉の激辛煮込み、ピータン豆腐

<広東料理> 鶏肉とカシューナッツの炒め、豚肉とニンニクの芽の炒め、鶏肉の胡麻ソース

<シェフのおすすめ> 北京ダック

4 月限定メニュー

<四川料理> 牛肉とピーマンの細切り炒め、麻婆かた焼きそば、四川名物のよだれ鶏

<広東料理> 五目野菜の広東風煮込み、白身魚の油淋ソース、豚耳とセロリの細切り和え

<シェフのおすすめ> 「サクサクおこげのフカヒレ入り彩り野菜あんかけ」

「レストラン パティオ」では、千葉県産の有機栽培や低農薬栽培の野菜などを使ったビュッフェをメインに、和洋中、さまざまな料理を取り揃えております。アラカルトメニューやパティシエによるデザートもお楽しみいただけます。ご家族やご友人とのお集りなど、ホテルで過ごす特別なひとときにぜひご利用ください。

《ピックアップメニュー》

「北京ダック」

(3月/シェフのおすすめ～北京料理)

味付けした鴨をまるごと焼き上げる北京ダックは都として発展した北京を代表する宮廷料理。パリパリとした皮の食感、白髪ネギなどの薬味と甜麺醤の甘さとコクのバランス、シェフのテクニックを実感する逸品。



「海老のチリソース」

(3月/四川料理)

ぷりぷりの海老の食感と豆板醤を効かせたピリ辛なチリソースが人気の一品。玉子を加えて更にマイルドな味わいに。



「鶏肉とカシューナッツの炒め」

(3月/広東料理)

ミネラル豊富で栄養価の高い、やさしい甘味と旨味が人気のカシューナッツ。貧血予防効果のある鉄分や骨を丈夫にするビタミンKが多く含まれる鶏もも肉との組み合わせで、女性にもファンの多い広東料理の定番の一品。絶妙な火加減で表面はカリッと、中はふんわり柔らかく仕上げる鶏肉、香ばしいカシューナッツの香りをぜひお楽しみください。



「サクサクおこげのフカヒレ入り彩り野菜餡かけ」

(4月/シェフのおすすめ～四川料理)

揚げたてのおこげに、中華の高級食材「フカヒレ」と野菜を贅沢に使った熱々の餡をかけてお召し上がりいただきます。食べる直前にかける餡、食欲をそそる豪快で心地よい音とビジュアルも豪華絢爛な中華料理の醍醐味。



「牛肉と彩りピーマンの細切り炒め」
(4月／四川料理)

中国料理の定番人気メニュー、食材の切り方と彩り・味のバランス、本格中華厨房の火力とホテルシェフのテクニックによる本当に美味しい「青椒牛肉絲」をぜひご体験ください。



「白身魚の油淋ソース」
(4月／広東料理) ※ディナーのみ提供

ふっくらとした白身魚に醤油をベースにネギや玉ねぎなど香味野菜をたっぷり刻んだ油淋ソースをかける人気の魚料理。淡白な白身の素材を活かしつつ、薬味のアクセントが効いた逸品。



※写真はすべてイメージです。

<概要>

名称：チャイニーズビュッフェ（四川・広東フェア）

場所：レストラン パティオ（1F）

期間：3月1日（水）～4月30日（日）（ランチ・ディナー毎日開催）

営業時間：

ランチ／11:30～14:00（最終入場 12:30）

ディナー／17:30～21:00（最終入場 19:30）

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、千葉県の実情に基づき、レストランの営業時間を変更する場合がございます。最新情報はホテルウェブサイトをご覧ください。

料金：

ランチ／大人 ¥3,300／小学生 ¥1,650／幼児 ¥800

ディナー／大人 ¥3,800／小学生 ¥1,900／幼児 ¥900

※上記料金全て消費税込みの表示となります。※3歳以下は無料とさせていただきます。

3月メニュー

<シェフのおすすめ> 北京ダック

上海風やきそば／高菜と春キャベツ・黒酢のシノワ風パスタ／鶏肉とカシューナッツの炒め／豚肉とニンニクの芽の炒め／海老のチリソース／日替わり炒飯／本日の中華スープ／海老とブロッコリー／春野菜・もずくを使った冷製ミネストローネ 葱オイルと共に／日替わり点心／鶏肉の胡麻ソース／ハチノスの辛味和え／ピータン豆腐／大根の老酒漬け／中華風ピクルス／本日のカレー／ライス／白身魚のポワレ レモングラス香るソースヴィエルジュ／フライドポテト／チキンナゲット／ミートソースパスタ／サラダバー／フルーツ各種／杏仁豆腐／生姜ミルクプリン／玉子のタルト／ココナッツのチェー／中国茶ゼリー／ソフトドリンクバー 等

<ディナー限定> 牛肉の激辛煮込み／アボカドの中華風ソース・オロール

4月メニュー

<シェフのおすすめ> サクサクおこげのフカヒレ入り彩り野菜あんかけ

麻婆かた焼きそば／長ネギとセロリ、ベーコンの搾菜パスタ／春野菜入りロワイヤル 2種の海老のスープを注いで／五目野菜の広東風煮込み／牛肉と彩りピーマンの細切り炒め／鶏肉と唐辛子の激辛炒め／日替わり

炒飯／本日の中華スープ／海老とブロッコリー／日替わり点心／四川風よだれ鶏／豚耳とセロリの細切り和え／胡瓜と生姜の和え物／蒸し茄子の四川山椒ソース／中華風ピクルス／グリーンピースの冷製スープ レフォールクリームを添えて／本日のカレー／ライス／フライドポテト／チキンナゲット／ミートソースパスタ／サラダバー／フルーツ各種／杏仁豆腐／マンゴープリン／マラーガオ／黒胡麻しるこ／中国茶ゼリー

<ディナー限定> 白身魚の油淋ソース／アボカドの中華風ソース・オロール

公式ウェブサイト：https://www.art-narita.com/news/2023/20230301_chinese-buffet/

【ご予約・お問い合わせ先】 TEL: 0476-32-1122（予約課直通）

■「アートホテル成田」概要

【名称】アートホテル成田

【所在地】〒286-0127 千葉県成田市小菅 700

【アクセス】

- ・JR 上野駅から JR 常磐線・成田線で約 80 分、「成田」駅よりシャトルバスで約 30 分
- ・JR 東京駅から成田空港駅まで成田エクスプレスで約 55 分、成田空港駅から車で約 15 分
- ・京成線京成日暮里駅から成田空港駅までスカイライナーで約 36 分、成田空港駅から車で約 15 分
- ・東関東自動車道 成田 IC より約 3 分

【開業日】2022 年 7 月 1 日リブランド開業

【階数】地上 11 階建

【客室】490 室／全 22 タイプ

【レストラン】2 店舗 1 階 レストラン パティオ／中国料理 唐紅花

【BAR】1 店舗 11 階 BAR スターライト

【館内設備】ロビー／フロント／会議室／宴会場／天然温泉／コンビニエンスストア／衣装室／写真室／コインランドリー／無料 Wi-fi 完備

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント（東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階）

【お問い合わせ】TEL: 0476-32-1111（代） 公式ウェブサイト：<https://art-narita.com/>

