

<報道関係各位>

2023 年 11 月 24 日 (金)

**アートホテル成田
NARITA BOLD KITCHEN 冬の新ビュッフェメニューが登場**

鉄板で焼き上げる熱々のアップルパイと
ふわふわでとろけるオリジナルフレンチトーストをランチ限定提供！



アートホテル成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：久米 剛）は、2023 年 12 月 1 日（金）～12 月 31 日（日）まで、1F レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にて冬の新ビュッフェメニューを提供いたします。

今回は、ランチ限定のローストビーフに加えて、ライブキッチンでスイーツが 2 種類お楽しみいただけます。濃厚なカスタードと鉄板で焼き上げたリンゴを組み合わせたオリジナルアップルパイと、スポンジ生地を使用しふわふわでとろける食感のジェノワーズフレンチトーストを、ぜひこの機会にお召し上がりください。

ディナービュッフェでは、ライブキッチンで牛肉のグリルと千葉県産鰯と大根の赤ワイン煮込みがお楽しみいただけます。おすすめの一品は 900 度の高温グリルで焼き上げる牛サーロインステーキ。肉の旨みを逃さずジューシーな仕上がりです。お好みのソースでお召し上がりください。

■ランチ限定ライブキッチンメニュー

- ・ふわふわでとろける食感のジェノワーズフレンチトースト
- ・鉄板で仕上げたオリジナルアップルパイ
- ・ブラックブラチナビーフのローストビーフ

■ディナービュッフェ限定ライブキッチンメニュー

- ・牛肉のグリル
- ・千葉県産鰯と大根の赤ワイン煮込み

《ピックアップメニュー》

・「ジェノワーズフレンチトースト」 (ランチライブキッチンメニュー)

スポンジ生地を使用しふわふわでとろける食感に仕上げたオリジナルスイーツ。ホイップクリームやフルーツとお好みのソースで。



・「鉄板で仕上げたオリジナルアップルパイ」 (ランチライブキッチンメニュー)

目の前の鉄板で熱々に焼いたリンゴに濃厚なカスタードクリームを。冷たいバニラアイスを添えて。



・「ブラックプラチナビーフのローストビーフ」 (ランチライブキッチンメニュー)

柔らかくジューシーに焼き上げたローストビーフを目の前でカッティングサービス。ソースは、お好みで和（おろしポン酢）・洋（シャトーブリアン風ソース）・中（葱塩ソース）に加えボールドキッチン特製のすき焼きソースの 4 種類からお選びください。



・「牛肉のグリル」 (ディナーライブキッチンメニュー)

900 度の超高温のグリルで肉の旨みを逃さずジューシーで香ばしく焼き上げる牛肉のグリルが食べ放題。



・「千葉県産鰯と大根の赤ワイン煮込み」
(ディナーライブキッチン)

千葉県産の鰯を旬の大根を使用し洋風アレンジ。
赤ワインで煮込んだ濃厚な味わい。



※写真はすべてイメージです。

<概要>

レストラン名称：NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）

場所：アートホテル成田（1F）

期間：12月1日（金）～12月31日（日）

営業時間：6:30～22:00

朝食／6:30～10:00（最終入場 9:30）

ランチ／11:30～15:00（最終入場 14:00）

ディナー／17:30～22:00（最終入場 21:00）

※12/22～25、12/30～1/2 のディナービュッフェはイベント開催の為、メニュー内容と料金が異なります。

料金：

【朝食】大人 ¥2,600 / 小学生 ¥1,210 / 幼児（4～6歳） ¥330

【ランチ】大人 ¥3,500 / 小学生 ¥1,750 / 幼児（4～6歳） ¥900

【ディナー】大人 ¥4,950 / 小学生 ¥2,500 / 幼児（4～6歳） ¥1,250

※上記料金はすべて消費税込、3歳以下は無料

公式ウェブサイト：<https://www.art-narita.com/restaurants/narita-bold-kitchen/>

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



Farm to Table

～千葉の豊かな自然に育まれた食材をレストランへ～

NARITA BOLD KITCHEN は、「Farm to Table」をコンセプトに、千葉県で採れた新鮮な野菜・肉・魚介を使った様々なメニューをお召し上がりいただけるオールデイダイニング。ランチは約 80 種類、ディナーは約 90 種類のバラエティに富んだメニューが並びます。成田エリア最大の席数は 220 席。肉や魚は、独自の方法で調理し、ハーブやスパイスを使った「香り」豊かなメニューも提供いたします。

■メニュー

【サラダ】

グリーンサラダ／玉葱スライス／キノコのソテー／紅芯大根／ズッキーニ／カラフルトマト／江戸菜／ビーツ／ミックスビーンズ／アボカドダイス／キヌアパフ／クスクス／玄米／ファッロ／豆腐／カラフル人参スライス／鴨パストラミ（ディナーのみ） etc

【パン】

バゲット／胚芽ロール／ブリオッシュ／胡桃とレーズンのライブレット／プチミッシュ

【温製料理】

桜海老のビスкупスタ／白身魚のグラッサージュ焼き サフラン風味のソース／ラム肉と季節野菜の黒胡椒ソテー（ディナーのみ）／豚肩ロースのコンフィ 生姜とレモンガラスの香り（ディナーのみ）／鶏もも肉をブローラーで焼き上げて...ソースリヨネーズ／里芋のロティ 甘みそと焦がしバターのソースで／大学芋を洋風仕立てに／千葉県産マッシュルームといろいろな茸のアヒージョ仕立て／本日のカレー／千葉県産ロイヤル三元豚で仕込んだ清湯スープ ロワイヤルと共に／鶏五目ご飯 etc

【冷製料理】

豆腐のムースに柔らか砂肝を 春菊・わさびのソース／トマトとモッツァレラのカプレーゼ風／シーフードのニース風サラダ（ディナーのみ）／クンポンカレー（海老とカレー粉）のキッシュ／自家製リエット エピス風味のメルバトースト添え／丸ごとごぼうの赤ワイン煮 ごぼうスープのアクセントに（ディナーのみ）／空心菜と鶏肉のベトナム風サラダ etc

【フルーツ&デザート】

季節のフルーツ／オレンジ／グレープフルーツ／ムース系ガトー／焼成系ガトー／ゼリー／ムース or プリン etc

【キッズコーナー】

ハッシュポテト／鶏の唐揚げ

【お飲み物】

ソフトドリンクバー／コーヒー／紅茶

■「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 本館 1 階 NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）／日本料理・中国料理 Soh（そう）

【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/>



マイステイズ・ホテル・マネジメント：<http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡
新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田
大阪①アートホテル大阪ベイトワ（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER グループホテル）福岡①アートホテル小倉 ニュータ
ガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島