

<報道関係各位>

2023 年 12 月 5 日

アートホテル成田
クリスマススペシャルディナービュッフェ 12/22~開催！
NARITA BOLD KITCHEN
華やかなホリデーシーズンを大切な家族や友人・仲間と贅沢に



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 22 日（金）～12 月 25 日（月）まで、1F レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にてクリスマススペシャルディナービュッフェを開催いたします。

今回の目玉メニューは、贅沢な「ボイルとげズワイ蟹」の食べ放題。ライブキッチンで焼きたてを提供する「牛肉のグリル」や、「鉄板で仕上げるオリジナルアップルパイ クリスマス仕立て」、「ブッシュ・ド・ノエル」などのクリスマスを彩る華やかなホテルメイドスイーツもお楽しみいただけます。ご家族、ご友人、職場のお仲間と集う今年のホリデーシーズンは、約 90 品の和・洋・中ビュッフェで贅沢で特別なひとときをお過ごしください。

■スペシャルディナービュッフェ限定ライブキッチンメニュー

- ・ボイルとげズワイ蟹
- ・牛肉のグリル
- ・鉄板で仕上げたオリジナルアップルパイ クリスマス仕立て

《ピックアップメニュー》

「ボイルとげズワイ蟹」(ライブキッチンメニュー)

クリスマス期間限定でとげズワイ蟹が登場。蟹本来の優しい甘みを贅沢に。食べ放題でご提供します。



「牛肉のグリル」(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た牛肉が食べ放題。



「鉄板で仕上げたオリジナルアップルパイ クリスマス仕立て」(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。更にクリスマスは苺をトッピングして贅沢に。冷たいバニラアイスを添えて。



「ブッシュ・ド・ノエル」

期間限定でクリスマスならではのスイーツ「ブッシュ・ド・ノエル」が楽しめます。ホテルパティシエが手掛ける上質なスイーツをお楽しみください。



「キャンデイスweetポテト」

千葉県産のさつまいもに、砂糖をキャラメル状にしたメイプル風シロップと赤ワインビネガーで仕上げた酸味のある蜜を絡めた、少し大人な味わいの洋風大学芋。お好みで、黒コショウでスパイシーなアクセントを加えるのもおすすめです。



「シーフードのニース風サラダ」

シーフードをふんだんに使用し、ポテトと玉子をミックスしたボリュームたっぷりのサラダ。アンチョビベースのヴィネグレットソースで爽やかな味わいに。



※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22日（金）～12月25日（月）

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）

※スペシャルディナービュッフェ（12/22～25）は①17:30～、②20:00～2部制の開催となります。

料金：

朝食／大人 ¥2,600／小学生 ¥1,210／幼児 ¥330

ランチ／大人 ¥3,500／小学生 ¥1,750／幼児 ¥900

クリスマススペシャルディナービュッフェ（12/22～25のみ開催）

大人 ¥7,000／小学生 ¥3,500／幼児（4～6歳） ¥1,750

※上記料金はすべて消費税込、3歳以下は無料



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】

桜海老のビスクパスタ／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／豚肩ロースのコンフィ 生姜とレモングラスの香り／小籠包／洋風キャンディスイートポテト／鶏もも肉をブロイラーで焼き上げて...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／ジャーマンポテト／海老とイカのチリソース／白身魚の揚げ物甘酢ソース／白菜のクリーム煮／豚肉と豆腐の中華風煮込み／和風ミネストローネ／千葉県産マッシュルームといろいろ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／シーフードのニース風サラダ／クンポンカリー（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／トマトとモッツアレラのカプレーゼ風／柿と生ハム／中華くらげと野菜の冷菜／スモークサーモンと野菜のマリネ／イカ刺し昆布／ゆずとなめこの和え物／チーズ各種／空心菜と鶏肉のベトナム風サラダ etc

【フルーツ&デザート】

ブッシュ・ド・ノエル／ノエルピスタージュ／プロフィット・タワー・ツリー／リングクラフティ／レアショコラ／ティラミスカフェ／パンナコッタ／季節のフルーツ etc

【キッズコーナー】

ハッシュポテト／鶏の唐揚げ／ミートボール／とろとろオムライス／ミニアメリカンドック／シュリンプフライ

【お飲み物】

ソフトドリンクバー／コーヒー／紅茶

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）

■「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）／中国料理＆日本料理 Soh

【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タワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）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