

<報道関係各位>

2024 年 2 月 29 日

アートホテル成田
NARITA BOLD KITCHEN
ストロベリー×抹茶×春のグルメフェアビュッフェ

～前日までのご予約で苺農園直送朝採りイチゴの食べ比べセットをプレゼント～



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、2024 年 3 月 1 日（金）～4 月 30 日（火）まで、1F レストラン「NARITA BOLD KITCHEN(成田ボールドキッチン)」にてストロベリー×抹茶×春のグルメフェアビュッフェを開催いたします。

本フェアでは、旬の春野菜や食材を使用した季節感溢れるメニューと定番のストロベリースイーツや抹茶スイーツを一度に楽しめるお得なビュッフェをランチ・ディナーでお楽しみいただけます。

ランチビュッフェはスイーツが盛りだくさんです。ストロベリースイーツのおすすめは「モッフル ガトー仕立て」。小豆と抹茶を使用した和風仕立て又はカスタードクリームを使用した洋風仕立ての 2 種のバリエーションからお好みでお選びいただけます。また、目の前で仕上げて提供する「抹茶モンブラン」も今回の期間限定メニューです。

ディナービュッフェは、定番の「高温グリルで焼き上げた牛サーロインステーキ」や旬の食材をふんだんに使用した「真鯛の鉄板焼き千葉県産あさりとジュ、山菜ピストゥソースの 2 種で」をライブキッチンでご用意しております。出来立ての料理の数々をご堪能ください。

さらに当フェアだけのお得な前日予約特典もご用意しております。前日 16 時までにご予約いただいた方には千葉県山武市「小山ファーム直送朝採りのイチゴ食べ比べセット」（お一人様 1 セットのみ）をご用意させていただきます。

※幼児（4～6 歳）のお子様はミニ食べ比べセットとなります。
卒業や入学のお祝いや職場の歓送迎会などでもお気軽にご利用ください。

■ストロベリー×抹茶×春のグルメフェアビュッフェおすすめメニュー

【前日予約特典】

「千葉県山武市小山ファーム直送の朝採りイチゴ食べ比べセット」

毎日農家からその日におすすめの新鮮なイチゴがホテルに届きます。イチゴ品種は、日替わりなので当日のお楽しみ。味も香りも品種ごとに個性があるのでお試しください。レストランで「いちご狩り」のようなプチ体験をお楽しみいただけます。



イメージ

「ブラックプラチナビーフの焼しゃぶ」
(ランチライブキッチンメニュー)

口の中でとろけるブラックプラチナビーフの触感とさっぱりとしたシャキシャキ野菜の食感が一度に楽しめる焼しゃぶです。



「モッフル ガトー仕立て」(ランチライブキッチンメニュー)

サクサク食感の和風スイーツのお餅モッフルをライブキッチンで。お好みで小倉ホイップをのせて和風仕立て、またはカスタードクリームのせの洋風仕立てをお選びいただけます。抹茶パウダーや黒蜜、ベリーソースなどお好みのトッピングでどうぞ。



「抹茶モンブラン」(ランチライブキッチンメニュー)

抹茶マロンクリームを目の前でたっぷりとかけて贅沢に提供します。抹茶の香りとほろ苦さはモンブランと相性ピッタリ。パティシエおすすめの一品です。



「高温で焼き上げた牛ステーキ」(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香ばしく焼き上げる牛肉のグリルが食べ放題でお楽しみいただけます。



「真鯛の鉄板焼き 千葉県産あさりとジュー、山菜ピストウソースの2種で」(ディナーライブキッチンメニュー)

旬の真鯛を千葉県産あさりの旨味がぎゅっと溶け込んだスープと春の山菜をペースト状にミックスした香り豊かなソースでお楽しみいただけます。



※写真はすべてイメージです。

〈今回ご協力いただいた農家様〉



■小山ファーム

千葉県山武市成東のイチゴ狩り農園。九十九里の太陽をたっぷり浴びた苺を毎年 10 種類以上栽培、食べ比べが楽しめるイチゴ狩りが好評です。味にこだわった土耕栽培もリピーターに人気です。

今回は、「真紅の美鈴」や「チーバベリー」、「やよいひめ」、「かおりの」などが日替わりでレストランの予約特典で提供します。

<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：2024年3月1日（金）～4月30日（火）

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）

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

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



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・ディナーで約 80 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

【ランチ限定ライブキッチンメニュー】

ブラックプラチナビーフの焼しゃぶ／モッフル／抹茶モンブラン

【ディナー限定ライブキッチンメニュー】

高温で焼き上げた牛ステーキ／真鯛の鉄板焼き 千葉県産あさりとジュ、山菜ピストウソースの 2 種で

【サラダ】

フリルレタス・ブリーツレタス／玉葱スライス／カラフルトマト／コーン／アボカドダイス／トレヴィス／ミックスナッツ／アーモンド／キヌアパフ／オニオンフライ／ベーコンチップ／クルトン／粉チー

ズ etc

【惣菜サラダ】

ブロッコリーと小海老の塩だれサラダ／蒸し鶏と筍のサラダ／キャロットラペ／胡瓜と大根の五目サラダ／カボチャとチーズ、ナッツのクリーミーサラダ／ミックスビーンズとひじきのサラダ／ファッロと彩り野菜のサラダ／牛蒡・人参・ポテトのサラダ 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】

しらすと菜の花、キャベツのアンチョビパスタ／中華ちまき／豚バラ肉のグリルシャルキティエール風ソース／春野菜と魚介のブレゼ／鶏もも肉のコンフィ コンソメとレモンのジュで／春野菜とロイヤル三元豚入りボロネーズソースのグラタン／スチームベジタブル／長芋のロティ にんにくバター醤油で／春野菜を使った特製ティアン／蕪のポワレ／色々野菜の中華風煮込み／白身魚のピリ辛唐辛子炒め／海老と烏賊のチリソース／鶏肉の揚げ物特製薬味ソース／鰻とあさりの彩りミニちらし丼／本日のカレー／鰯のみぞれ煮 etc

【冷製料理】

新玉ねぎのムース ヘーゼルナッツと桜の泡／シーフードとポテトのサラダ マスタード風味／豚肉とキャベツの四川麻辣ソースサラダ／キャベツのフラン ベーコン香るクリームを注いで／しらすとアボカド、玉子のピンチョス／かつおのたたき風サラダ／桜海老の冷製玉メ／いわしの胡麻漬け／チーズ各種 etc

【フルーツ&デザート】

チョコレートファウンテン／ジャンボショートケーキ／フレーズミルクレープ／抹茶ティラミス／あまおうのムース／苺とベリーのとタルト／抹茶のブランマンジェ／苺とレモンのジュレ／抹茶ブラウニー／etc

【キッズコーナー】

ハッシュポテト／鶏の唐揚げ／コーンボール／ミニアメリカンドック

【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

【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

【取材に関するお問合せ先】

アートホテル成田 販売促進担当 増田俊治

TEL: 0476-32-1135／E-mail: toshiharu.masuda@mystays.com