

<報道関係各位>

2024 年 10 月 22 日

アートホテル成田
海の幸・山の幸×洋&和スイーツフェア 11/1 スタート
～初冬の味覚を食べ比べ！地元食材と甘みなデザートのグルメな饗宴～



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 11 月 1 日（金）から 2025 年 1 月 9 日（木）まで、1 階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて「山海の恵み×洋&和スイーツフェア（以下、当フェア）」を開催いたします。

当フェアでは、初冬に旬を迎える海の幸や山の幸を、和・洋・中それぞれのテイストでアレンジした多彩な料理をご提供いたします。海の幸では、「鮪の焼霜 冬野菜と共に 大葉、山葵のヴィネグレットソース」をディナーのライブキッチンで、山の幸では、千葉県産の野菜をふんだんに取り入れた「千葉県産野菜のジュリエンスラダ」をはじめ、オードブルや Pasta まで地元野菜の味わいをお楽しみいただけます。

洋&和スイーツフェアのおすすめは、和風仕立てのマリトッツォ「最中のマリトッツォ」や昨年の冬にご好評いただいた「オリジナルアップルパイ」がランチのライブキッチンメニューで再登場いたします。その他、「フルーツたっぷりのロールケーキ」や「玄米茶ケーキ」など洋と和の織りなすスイーツも豊富に取り揃えました。



「フルーツたっぷりのロールケーキ」、「柚子のゼリー」、「黒糖きなこムース」、「玄米茶ケーキ」など洋&和スイーツをご用意。

【概要】**名称： 山海の恵み×洋&和スイーツフェア****場所：**アートホテル成田 1 階「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」**期間：**2024 年 11 月 1 日（金）～2025 年 1 月 9 日（木）**営業時間：**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）

※ディナーは 12/20～12/25、12/31～1/3 を除く

料金：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

※料金はすべて消費税込、3 歳以下は無料

ART HOTEL

アートホテル 成田

【おすすめメニュー】

■ランチライブキッチンメニュー



「最中のマリトッツォ」

サクッとした食感の最中で豆乳のホイップクリームと小豆餡をサンドし、フレッシュなフルーツで彩った和スイーツ版のマリトッツォです。



「オリジナルアップルパイ」

輪切りにしたリンゴをじっくりと焼き、サクサクのパイと濃厚なカスタードクリームでサンドしたホテルオリジナルのアップルパイです。



「ブラックオパールビーフの焼きしゃぶ」

口の中でとろけるブラックオパールビーフの焼しゃぶと、さっぱりとしたシャキシャキ野菜の食感が楽しめます。

■ディナーライブキッチンメニュー



「鮭の焼霜 冬野菜と共に 大葉、山葵のヴィネグレットソース」

冬野菜を鮭の焼霜で包んで、爽やかな大葉と山葵のヴィネグレットソースでいただく一品。和と洋が絶妙に調和した、新しい味わいをご堪能ください。



「高温で焼き上げたビーフステーキ」

900度の超高温のグリルで香ばしく焼き上げるビーフステーキが食べ放題でお楽しみいただけます。

■ランチ・ディナーおすすめメニュー



「シーフードと冬野菜のペペロンチーニ香草オイルを纏わせて」

魚介類と里芋などの冬野菜をオリーブオイルとニンニクで炒めて香草オイルでアクセントをつけました。



「海の幸・冬の千葉県産野菜のソテー香草バターで仕上げて」

魚介類と千葉県産の冬野菜をソテーし、香草バターで贅沢な香りが広がる一皿に。



「豚肉と春菊、蓮根のサラダ仕立て赤ワインと生姜・味噌のソースで」

ボイルした豚肉、蓮根、春菊に特製ソースを絡めてお召し上がりください。

【メニュー】

■ランチライブキッチンメニュー

ブラックオパールビーフの焼しゃぶ／最中のマリトッツォ／オリジナルアップルパイ

■ディナーライブキッチンメニュー

高温で焼き上げた牛ステーキ／鮭の焼霜 冬野菜と共に 大葉、山葵のヴィネグレットソース

■サラダ

千葉県産フリルレタス・ブリーツレタス／オニオンスライス／千葉県産カラフルトマト／コーン／鴨パストラミ／アボカドダイス／トレヴィス／ピクルス／ミックスナッツ／アーモンド／キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

ブロッコリーと海老、昆布のサラダ／千葉県産野菜のジュリエヌサラダ エストラゴン・オリーブの香り／豆腐と季節野菜のサラダ 干し海老ドレッシング／リポリータをサラダ仕立てに etc

■温製料理

オイルサーディン・千葉県産野菜の塩麴パスタ／白身魚のヴァプール サフラン風味のクリームソース／鶏もも肉のソテー シュブレームソース／海の幸・冬の千葉県産野菜のソテー 香草バターで仕上げ／シューファルシのトマトクリームグラタン／蓮根のソテー ちりめん山椒葱ソース／小柱と玉子のチリソース／鰯と茸の寄せ鍋風 etc

■冷製料理

人参の冷製ポタージュ オレンジの香りを／シーフードと冬野菜のペペロンチーニ 香草オイルを纏わせて／豚肉と春菊・蓮根のサラダ仕立て 赤ワインと生姜・味噌のソースで／鶏むね肉とあさりの冷製フリカッセ etc

■フルーツ&デザート

フルーツたっぷりのロールケーキ／胡麻のブランマンジェ／柚子のゼリー／黒糖きなこムース／玄米茶ケーキ／カシスオレンジ／ムースシトロン／フルーツ各種 etc

■お飲み物

ソフトドリンクバー／コーヒー／紅茶



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・ディナーでは約 80 種類のバラエティー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。

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 茨城①アートホテル鹿島セントラル（2024.12.4 より）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 スカイトワー 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