

<報道関係各位>

2025 年 2 月 26 日

アートホテル成田 「いちご×抹茶×春のグルメフェア」3/1 より開催

～ランチはお得に！前日までのご予約で苺農園直送・朝採りいちご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：今川純一）は、2025 年 3 月 1 日（土）から 4 月 30 日（水）まで、1 階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）以下、当レストラン」にて「いちご×抹茶×春のグルメフェア（以下、当フェア）」を開催いたします。

当フェアでは、いちごや抹茶をふんだんに使用したオリジナルスイーツに加え、旬の春野菜や食材を取り入れた季節感溢れるメニューを一度にお楽しみいただけるビュッフェをご用意いたします。地元農家で生産されたいちごを使ったライブキッチンメニューや程よい渋みが魅力の抹茶のスイーツ、そして当レストラン自慢の季節野菜料理（菜の花やふきのとう、蕪などをアレンジした逸品）が登場します。春ならではの彩り豊かなメニューの数々をご堪能ください。

【概要】

名称： いちご×抹茶×春のグルメフェア



「いちごや抹茶のロールケーキ」や甘酸っぱい苺のジュレを使用した「いちごジュレフロマージュクリーム」など春の彩りをイメージしたスイーツが勢ぞろい。

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：2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水）

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）

料金：ランチ 大人 ¥3,650／小学生 ¥1,850／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

【ランチタイム限定予約特典】



昨年ご好評をいただいた「いちごの食べ比べ」セットを今年もご用意いたします。千葉県山武市「小山ファーム」様より直送される、ジューシーで甘みたっぷりの朝採れいちごを使用した贅沢な食べ比べセットです。甘さ・コク・酸味・香りなど、品種ごとの個性を存分にお楽しみいただけます。

※小学生以上：お一人様 1 セット限定

未就学児（4～6 歳）：ミニ食べ比べセット

※前日の 16 時までにご予約いただいたお客様限定となります。

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



「小山ファームのいちごを使った
いちごモンブラン」

いちごの華やかな香りと優しい甘味にクリームチーズの酸味が調和した春のスイーツ。
地元千葉県的小山ファームのいちごを使用した一品。



「抹茶クレープ」

抹茶の程よい渋みと香ばしいきなこを練りこんだクレープ生地で楽しむ、小豆餡ベースの和風とカスタードクリームベースの洋風 2 つの味わいをお好みで。



「ブラックオパールビーフの瞬間
ポシェ」

さっと出汁にくぐらせた柔らかくジューシーなブラックオパールビーフととろける食感のポーチドエッグの相性が抜群のメニューが新登場。

■ディナーライブキッチンメニュー



「真鯛と千葉県産あさりのブレゼ
貝のジュとふきのとうの醬を添えて」

旬の真鯛を鉄板で焼き、千葉県産あさりの旨味が溶け込んだスープといただく一品。ふきのとうのペーストを醬にした香り豊かなソースでお楽しみいただけます。



「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



「魚介のブレゼ プランタニエール風」

じっくりと蒸し煮した魚介の旨味を旬の菜の花や筍などの彩りとともに楽しめください。



「蕪のポワレ」

こんがり焼き上げた蕪の甘味と香ばしさが際立つ、シンプルながらも味わい深い一品です。



「ジャンボショートケーキ（ディナー限定メニュー）」

アートホテル成田のパティシエが手掛けるジャンボショートケーキをディナー限定でご提供します。

【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瞬間ポシェ / 小山ファームのいちごを使ったいちごモンブラン / 抹茶クレープ（和風・洋風 2 種のバリエーション）

■ディナーライブキッチンメニュー

高温で焼き上げたビーフステーキ／真鯛と千葉県産あさりのプレゼ 貝のジュとふきのとうの醬を添えて

■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／ヤングコーン／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

ブロッコリーと小海老の塩だれサラダ／蒸し鶏と春野菜のサラダ コチュマヨソース／筍と山菜、葱のサラダ オリーブソースを纏わせて／豆腐と菜の花、大根のサラダ 豆鼓ドレッシング etc

■温製料理

しらすと菜の花、キャベツのアンチョビパスタ／豚バラ肉のグリル枇杷香るジュのソース／魚介のプレゼ プランタニエル風／鶏もも肉のソテー ソースアルビュフェラ／長芋のロティ にんにくバター醤油で／千葉県産ほうれん草と春野菜、ベーコンの焦がしバター炒め／蕪のポワレ／うなぎの花ちらし寿司 etc

■冷製料理

新玉ねぎのムース ヘーゼルナッツと桜の泡／トマトといちごのフレッシュスープ／低温調理した鶏胸肉のサラダマントヴァ風／しらすとアボカド、あさりのタルトレット／マリネした薄切りかつおのカルパッチョ サラダ仕立て etc

■フルーツ&デザート

とちおとめロール／抹茶ロール／抹茶どらやき／いちごのジュレとフロマージュのムース／いちごのムースガトー／抹茶セザムガトー／柚子とホワイトチョコケーキ／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）

【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いちご狩り農園。九十九里の太陽をたっぷり浴びたいちごを毎年 10 種類以上栽培、食べ比べが楽しめるいちご狩りが好評です。味にこだわった土耕栽培もリピーターの皆様に人気です。

■「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

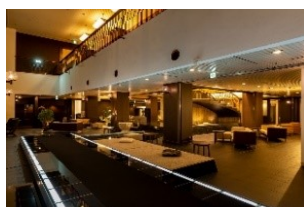
【階数】地上 11 階建

【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

【館内施設・設備】会議室／宴会場／天然温泉／コンビニエンスストア／チャペル／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 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