

<報道関係各位>

2025 年 5 月 12 日

アートホテル成田 濃厚チーズと甘酸っぱいベリー×チェリーの贅沢ビュッフェ開催中 6/30 まで

～ランチ限定予約特典：5 月はブルーベリー、6 月はチェリーのタルトレットをプレゼント！～



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 6 月 30 日（月）まで、1 階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて、爽やかな初夏の訪れとともに、旬の味覚を楽しむ「Cheese×ベリー×チェリー Early summer フェア（以下当フェア）」を開催中です。

当フェアでは、チーズの濃厚なコクとブルーベリーやチェリーの爽やかな酸味が織りなす多彩なメニューをご用意しております。ライブキッチンコーナーでは、とろけるラクレットチーズをたっぷり堪能いただける「厚切りベーコン・じゃがいもにラクレットチーズをかけて」や「ブラックオパールビーフの瞬間ポシェ」、 「マスカルポーネのクリームブリュレ パイナップルコンジュレ添え」など、出来立てならではの臨場感をお楽しみいただけます。またビュッフェコーナーでは、オードブルの「コンソメをのせた海老とハーブ、とんぶりのタルタル」をはじめ、「チーズタッカルビ」などの温製料理、甘酸っぱい「フローズン苺のグラスピレ チェリーソースかけ」など、バラエティー豊かに約 80 種類のラインアップを取り揃えております。

ランチをご予約いただいたお客様には、5 月は「ブルーベリーとチーズのタルトレット」、6 月は「さくらんぼのタルトレット」をプレゼントいたします。開放的な店内で、ご家族やご友人、大切な人と一緒に初夏の彩りと味わいを存分に満喫ください。



【概要】

名称： **Cheese×ベリー×チェリー Early summer 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：2025 年 6 月 30 日（月）まで

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】

前日 16 時までにランチのご予約をいただいたお客様にはタルトレットをご提供いたします。

5 月：ブルーベリーとチーズの酸味が爽やかな「ブルーベリーとチーズのタルトレット」

6 月：カスタードクリームとさくらんぼの濃厚でクリーミーな味わいの「さくらんぼのタルトレット」

※小学生以上：お一人様 1 皿限定



【おすすめメニュー】

■ディナーライブキッチンメニュー



「厚切りベーコン・じゃがいもにラクレットチーズをかけて」

ベーコンとじゃがいもにまろやかで味わい深いとろけるチーズをたっぷりと。スイスの伝統料理をご堪能ください。

■ランチ・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」

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」

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。



「マスカルポーネのクレームブリュレ パイナップルのコンジュレを添えて」

甘く濃厚なクレームブリュレに爽やかなパイナップルのコンジュレのアクセントが心地よい一品。

■ランチ・ディナーおすすめメニュー



「チーズタッカルビ」

コチュジャン入りの甘辛い味付けのタレとたっぷりのチーズが、お肉と野菜にからんで病みつきになる一品。



「コンソメをのせた海老とハーブ、とんぶりのタルタル」

海老とハーブ、チーズを和えて仕上げにコンソメジュレととんぶりをトッピングした一口オードブル。



「フローズン苺のグラスピレ チェリーソースがけ（ディナー限定）」

甘酸っぱいフローズン苺をまるごとかき氷状にした爽やかなデザート。仕上げのチェリーソースの甘味とのハーモニーをお楽しみください。

【メニュー】

■ランチ・ディナーライブキッチンメニュー

厚切りベーコン・じゃがいもにラクレットチーズをかけて

■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／マスカルポーネのクリームブリュレ パイナップルのコンジュレを添えて

■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

■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

ブロッコリーとサラミのシーザーサラダ風／オレンジと人参のサラダ ダージリン風味／ミネストローネをサラダ仕立てに／マカロニサラダ ナポリタン風 etc

■温製料理

あさりのブッパネスカ・ピアンコパスタ／チーズタッカルビ～NARITA BOLD KITCHEN スタイル～／白身魚のヴァブール デュクレ風ソース／ポテトのドーフィネ風グラタン／枝豆とブロッコリーのアンチョビガーリックソテー／千葉県産トマトとチーズのブローイヤー焼き／シーフードマカロニグラタン 甲殻香るソースをアクセントに／あさりと牛蒡の炊き込みご飯 etc

■冷製料理

そら豆のババロア フロマージュソースをアクセントに／シーフードと季節野菜のニース風サラダ／自家製リエットのタルティエヌ／豚肉と長芋、千葉県産野菜のサラダ仕立て 生姜トマトソース／コンソメをのせた海老とハーブ、とんぶりのタルタル etc

■フルーツ&デザート

冷製チーズフォンデュ／プリンチーズアングレーズ／バイクドチーズタルト／スフレチーズケーキ／ブルーベリーケーキ／サワーチェリー／フロマージュフレーズ／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/>



【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。

※施設により付帯設備は異なります。

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 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

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

179 棟 24,112 室（2025 年 5 月 1 日現在）

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

マイステイズ・ホテル・マネジメントは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で 179 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

【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