

<報道関係各位>

2025 年 10 月 17 日

アートホテル成田 旬を味わう「冬の美味彩フェア」11/1 より開催

～旬の食材をふんだんに取り入れた約 80 種のビュッフェメニューに加えて贅沢なオプションプランも～



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、以下当ホテル）では、1 階ビュッフェレストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて、2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 8 日（木）の期間、旬を味わう「冬の美味彩フェア～食の実りに感謝～」を開催いたします。旬を迎えた山海の食材に感謝を込め、心も体も温まる約 80 種類の彩り豊かなメニューをお届けいたします。

ランチのライブキッチンでは、旬のさつまいもを使用した「生スイートポテトのキャラメリゼ オレンジソースをアクセントに」をご用意。香ばしくキャラメリゼされた濃厚なスイートポテトを、爽やかなオレンジの香りが引き立てる秋冬限定のスペシャルスイーツです。また、「ブラックオパールビーフの瞬間ポシェ」は、素早く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を添えた一皿。ハーブが香る酸味豊かなベアルネーズソースとともに楽しみいただけます。

ディナーのライブキッチンでは、脂が乗った皮目をパリッと香ばしく焼き上げた金目鯛を、サフランの香り高いブイヤベースソースに仕立てた滋味深い「金目鯛のポワレ ブイヤベース仕立てに」をご提供いたします。さらに、当ホテルのグランドメニューである「高温で焼き上げたビーフステーキ」も食べ放題をご用意しております。900 度の超高温のグリルで焼き上げるため、表面は香ばしく、中はジューシーな仕上がりが自慢の逸品を心ゆくまで堪能いただけます。

【概要】

名称：冬の美味彩フェア～食の実りに感謝～

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 11 月 1 日（土）～2025 年 1 月 8 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）

※ディナー除外日 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）、12 月 27 日（土）～1 月 3 日（土）

料金：ランチ 大人 ¥ 3,650 / 小学生 ¥ 1,850 / 未就学児無料

ディナー 大人 ¥ 4,950 / 小学生 ¥ 2,500 / 未就学児無料

※ソフトドリンク飲み放題付き ※料金はすべて消費税込

【ランチタイム限定予約特典】

好評のランチ限定予約特典として、11 月・12 月は「リンゴのシブースト」をプレゼント。旬のりんごで作るホテルメイドスイーツをご堪能ください。

※ご利用日の前日 16 時までにご予約いただいた方が対象となります。



【冬の美味彩フェア期間限定オプション】

■お得な食べ放題プラン！あなたはどちら派！？とろける銘柄牛 vs ジューシー輸入牛

ビュッフェ料金に+ ¥ 1,800（税込）で「あなたはどちら派！？とろける銘柄牛 vs ジューシー輸入牛 食べ放題プラン」をご利用いただけます。銘柄牛ならではのきめ細やかな肉質と豊かな旨味、輸入牛ならではの力強い肉汁あふれるジューシーさ。それぞれの魅力を一度に味わえる食べ放題プランで贅沢なひとときを。

※小学生料金は+ ¥ 900（税込）となります。



「千葉県産銘柄牛のグリル」



「ステーキアッシェ」（輸入牛使用）

【おすすめメニュー】

■ランチライブキッチンメニュー



「生スイートポテトのキャラメリゼ オレンジソースをアクセントに」

香ばしくキャラメリゼしたスイートポテトにオレンジソースを添え、濃厚な味わいと爽やかな香りを楽しむ、秋冬限定の贅沢スイーツ。



「卵を使わない ミルクフレンチトースト」

やさしい甘さのミルク仕立て。卵を使わずに仕上げた、ふんわり食感のフレンチトーストです。メイプルシロップやホイップクリームを添えてお好みの味わいに。



「ブラックオパールビーフの瞬間ポシェ」

素早く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。お好みのソースでお召し上がりください。

■ディナーライブキッチンメニュー



「金目鯛のポワレ ブイヤベース仕立てに」

皮目をパリッと香ばしく焼き上げた金目鯛に、魚介の旨味あふれるブイヤベースソースを合わせた、寒い季節に味わいたい一皿。



「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・ディナーおすすめニュー



「鶏肉と冬野菜の芝麻醬ソース和え」



「千葉県産蓮根のフリット 春菊とオリーブのジェノベーゼソース」



「豚肩ロース肉のプレゼ アップル×シードルのソースで」

【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／卵を使わない ミルクフレンチトースト／生スイートポテトのキャラメリゼ オレンジソースをアクセントに

■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／金目鯛のポワレ ブイヤベース仕立てに

■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／千葉県産カラフルマト／コーン／ヤングコーン／トレヴィス／ピクルス／アーモンド／キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

蒸し鶏と根菜のサラダ ごま風味／人参とハム・冬野菜のサラダ 海苔のドレッシング／里芋と玉子のサラダ 照り焼きのアクセント／ミックスビーンズのチリコンカン風サラダ etc

■温製料理

ポルパッティとペネの Pasta 赤ワイン香るトマトのクリームソース／豚肩ロース肉のプレゼ アップル×シードルのソースで／鶏もも肉のロースト ヴェルモット香るソース／白身魚のヴァブール パセリとバターのヴェルトソース／千葉県産蓮根のフリット 春菊とオリーブのジェノベーゼソース／冬野菜のミジョテ オマール海老の淡い香りと共に／鶏肉と白菜のクリーム煮 etc

■冷製料理

カリフラワーのムース ビーツのピュレ添え／白身魚のパステッラ ブルゴーニュ風／鶏肉と冬野菜の芝麻醬ソース和え／鴨肉と季節野菜のサラダ仕立て 葱の南蛮とキャラメル味噌ソースで etc

■フルーツ&デザート

カスタードプリン／青りんごジュレ／チョコレートパンナコッタ／コーヒーゼリー／イチゴタルト／シフォンケーキ／クーベルチュールショコラ／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／フィットネスジム／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/>



アイコニア・ホスピタリティ：<https://iconia.co.jp/>

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

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、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。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 185 棟／25,412 室 （レジデンス 38 室を除く、2025 年 10 月 1 日時点）
従業員数	12,117 名（2025 年 10 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 170 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

【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@iconia.co.jp