

<報道関係各位>

2026 年 2 月 19 日

アートホテル成田
「いちご&フロマージュのラグジュアリースイーツフェア」3/1～4/30 開催
～3 品種いちご食べ放題と濃厚チーズの背徳グルメが彩る春の贅沢ビュッフェ～



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、春の行楽や歓送迎会など人が集う機会が増える季節に合わせ、「いちご&フロマージュのラグジュアリースイーツフェア」を2026年3月1日（日）から4月30日（木）まで、1階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にて開催いたします。3品種のフレッシュいちご食べ放題を中心に、いちごとチーズを使用した華やかなスイーツやライブキッチンによる出来たて料理をご用意し、春ならではの高揚感とご褒美感を満たす贅沢なビュッフェを提供いたします。

3 品種のフレッシュいちごが主役の春限定ビュッフェ

本フェアでは、春の人気食材「いちご」を主役に、フレッシュいちご3品種の食べ放題をご用意いたします。提供する品種は「とちおとめ」、「とちあいか」、「紅ほっぺ」。それぞれ異なる甘みや酸味、果肉の食感の違いを比べながらお楽しみいただけます。みずみずしさと華やかな香りをそのまま味わえるフレッシュいちごに加え、いちごとチーズを組み合わせたスイーツも登場。爽やかな酸味とチーズのコクが重なり合う、春限定の味わいをご堪能いただけます。彩り豊かなビュッフェ台が、春の集まりや記念日のひとときをより印象的に演出します。

ランチタイム限定 チーズのライブキッチンとタイムサービスメニュー

ランチタイムには、チーズを使用したライブキッチンやタイムサービスメニューをご用意いたします。平日ランチでは「マスカルポーネのクレームブリュレ いちごのコンジュレを添えて」が登場。とろける口当たりといちごの甘酸っぱさが調和する一皿です。土日祝日ランチ限定のタイムサービスでは、チーズソースをたっぷりかけた「背徳海老フライ」や「ローストビーフ モッツアレラチーズのせ」をご提供いたします。濃厚なチーズのコクと出来たての臨場感が重なり、特別感あふれるランチタイムを演出します。

ディナー限定 ライブキッチンで味わう贅沢メニュー

ディナータイムのライブキッチンでは、「牛サーロインステーキ モッツアレラチーズのせ」をはじめ、チーズの旨みを存分に楽しめるメニューをご提供いたします。さらに、チーズをアクセントにした「いちごのミルフィーユ」も登場。サクサクとしたパイの食感と甘酸っぱいいちごの味わいが重なり合うデザートが、ディナーの締めくくりを華やかに彩ります。出来たてならではの香りとライブ感とともに、春の夜にふさわしい贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

【概要】

名称：いちご&フロマージュのラグジュアリースイーツフェア

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：2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 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）

料金：ランチ：大人（平日）¥4,200、大人（土日祝）¥4,400、小学生 ¥1,980、未就学児 無料

ディナー：大人（全日）¥5,400、小学生 ¥2,750、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

【いちご&フロマージュのラグジュアリースイーツフェア おすすめメニュー】



「ランチもディナーもいちご食べ放題」

品種ごとの個性や味わいを食べ比べできる、いちご贅沢食べ放題。「とちおとめ」、「とちあいか」、「紅ほっぺ」の3品種をご提供いたします。



「マスカルポーネのクレームブリュレ いちごのコンジユレを添えて」

なめらかなマスカルポーネのクレームブリュレに甘酸っぱいいちごのコンジユレを添えて。



「いちごのクレープシュゼット」

温かいクレープにカットしたいちごを添え、アイスクリームは好みでトッピングできるクレープシュゼット。



「ローストビーフ モッツアレラチーズのせ」

しっとりと仕上げたローストビーフに、とろっとモッツアレラチーズをのせて、お好みのソースとともに楽しみください。



「背徳海老フライ」

海老フライ×たっぷりチーズ。背徳感がクセになる一品。



「チーズがアクセント“いちごのミルフィーユ”」

サクサクのパイと風味豊かないちごを重ねたチーズがアクセントのミルフィーユ。

【メニュー】

■土日祝日ランチタイムサービスメニュー

いちごのクレープシュゼット／ローストビーフ モッツアレラチーズのせ／背徳海老フライ

■ランチライブキッチンメニュー

オーストラリア和牛の焼きしゃぶ／マスカルポーネのクレームブリュレ いちごのコンジユレを添えて

■ディナーライブキッチンメニュー

チーズがアクセント“いちごのミルフィーユ”／牛サーロインステーキ モッツアレラチーズのせ／鯛のポワレ 桜海老のブルーテと共に

■特設コーナー

いちご食べ放題（とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺ）

■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／アーモンド／キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

蛸と胡瓜・若芽のサラダ／蒸し鶏と春野菜のサラダ コチュジャンマヨソース／ブロッコリーと小柱のサラダ オーロラソース／千葉野菜のソテーサラダ タブナードソース／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

チーズをドバっとかけて！NBK スタイルのナポリタン／鶏もも肉の香草チーズ焼き ソース コック・オ・ヴァン／シーフードと春野菜のソテー ふきのとう味噌の香り／千葉県産春野菜の軽い煮込み 香味野菜とじゃこのソース／長芋とチーズのロティ にんにくバター醤油で etc

■冷製料理

筍のロワイヤル あさりとグリーンピースを添えて／牛すじの煮凝り ポトフ見立て フロマージュソースを添えて／マリネした薄切りかつおのカルパッチョ サラダ仕立て チーズをアクセントに／しっとり火入れした豚肉のマリネ 春野菜とレンズ豆のソース／チーズ各種 etc

■フルーツ&デザート

いちごプリン／フレーズパンナコッタ／いちごゼリー／とちおとめミルクガトー／スフレチーズケーキ／いちごロールケーキ／いちごブラウニー／ガトームスフレーズ／レアチーズケーキ 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

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・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	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	ホテル、旅館の管理運営、旅行業
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 183 棟／25,443 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 2 月 12 日時点）
従業員数	12,089 名（2026 年 2 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、アイコンア・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 180 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」（ゴートゥーパス）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