

MYSTAYS My Style

2026 Summer

7-8
July-August



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita



厳選黒毛和牛を味わう TERRACE BBQ

ロケーションが選べる 七五三プラン

期間限定ランチ営業 日本料理あづま

レストラン ガーデニア プレミアサマービュッフェ

レストラン ガーデニア

夏休みファミリービュッフェ

～和牛ローストビーフと手作り手巻き寿司で、心弾む家族の思い出を～

RESTAURANT
Gardenia
ガーデニア



◆フロア/1F 座席/126席

レストラン
ガーデニア
公式HP



CHEF'S LIVE KITCHEN

レストラン ガーデニア シェフズライブキッチン

期間 2026年7月1日[水]~8月7日[金]
8月17日[月]~31日[月]

ご予約は
こちらから



Menu

□ライブキッチン

ランチ：ローストビーフ

7月ディナー：千葉県産銘柄豚のサムギョブサル

8月ディナー：国産黒毛和牛焼きしゃぶ

ブチマトとオリーブのマリネ / カツオのカルパッチョ / ヨウ風味 / 小海老とスイートコーンのクーリ / サラダバー / 本日の和野菜 / シェフのおすすりバスタ2種 / トマトの冷製ポタージュ / ★ビーフハワイアンスープ / グリーンカレー / 海鮮キムチチゲ / ★白身魚のピペラド風 / ★白身魚のマンゴーサルサ / 小海老とタルタルソースのアジアンピザ / ポークジンジャー / 海南鶏飯 / タンドリーチキン / ★八幡平マッシュルームクリームコロッケ / ナンゴレン風ドリア / 焼売 / 肉団子の黒酢揚げ / 冷やし担々麺 / ブロッコリーの卵白揚げ / 魚香茄子 / パタフライドチーズケーキ / アナナスハイスカス / 季節のタルト / マンゴープリン / コーヒーゼリー / 季節のアイス / 季節のシャーベット / ソフトクリーム etc.
★ディナー限定メニュー ※メニューは月替わりで変更になりますので、あらかじめご了承ください。



7月-8月
July August

Lunch

ローストビーフ



7月
July

Dinner

千葉県産
銘柄豚の
サムギョブサル



8月
August

Dinner

国産黒毛和牛
焼きしゃぶ

7月・8月 Price

Lunch ランチ

11:30~15:00 (最終入店14:30)

土日祝2部制 11:30~13:00 / 13:30~15:00

大人 3,650円 小学生 1,430円
60歳以上 3,450円 ※未就学児 無料

Dinner ディナー

17:30~21:00 (最終入店20:30)

土日祝90分制

大人 4,750円 小学生 1,650円
60歳以上 4,550円 ※未就学児 無料

TERRACE BBQ 2026

庭園で味わう、厳選黒毛和牛の食べ放題
手ぶらで贅沢なひとときを。

お酒を飲む方も、飲まない方も、自分らしいスタイルで自由な乾杯を。

料金 大人 5,800円
小学生 2,900円
未就学児 (4~6歳) 1,500円
※上記価格にソフトドリンク飲み放題が含まれています

アルコール 飲み放題
プラス 2,200円

開催期間	7月 July							8月 August							9月 September						
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
	26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
								30	31												

時間 / 18:00~21:00 (最終入店20:00 / ラストオーダー20:30)

Menu ■ BBQコーナー **お肉にこだわり!**

黒毛和牛肩ロース / 味付き牛ハラミ / 牛カルビ / 味付き牛ホルモン / 銘柄豚「東の匠」ロース / 豚トロ / 味付きスベリアブ / 豚タン / 国産鶏せせり醤油味 / 鶏もも肉バジル味 / 骨付きソーセージ / 海老 / イカ / ムール貝 / パプリカ / トウモロコシ / 玉ねぎ / ナス / しいたけ / かぼちゃ / 人参 / BBQソース / 焼き肉のたれ / 鬼おろし塩だれ / ホン酢 / ワサビ

■ サイドメニュー

鶏の唐揚げ / スパイス香る日替わりオリジナルカレー / ミックスピザ / グラタン / 日替わり冷やし麺 / フライドポテト / アメリカンドッグ / ひとくちチヂミ / 点心 / メランジェサラダ / マカロニサラダ / 枝豆 / 旨辛キムチとキュウリの浅漬け / ライス / フルーツ各種 / ひとくちアイス

ご予約は
こちらから



期間 2026年8月8日[土]~16日[日]

夏休みファミリービュッフェ

~和牛ローストビーフと
手作り手巻き寿司で、
心弾む家族の思い出を~

ご予約は
こちらから



9日間限定で大切なひとときを飾る「ファミリービュッフェ」を開催いたします。ランチ・ディナーともに登場する「和牛ローストビーフ」は、シェフが目の前で切り分けることで、和牛の深い味わいを引き立てる贅沢な一皿に。特別なひとときにふさわしい上質な味わいを堪能いただけます。さらに事前予約特典として、じっくりと煮込んだ深いコクが自慢の和牛焼きビーフシチューもご用意しております。また、お子様から大人まで楽しめる「ファミリー手作り手巻き寿司」も登場。お好みのネタで仕上げる体験は、夏休みの思い出を鮮やかに彩ります。ご家族や大切な方とともに、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。

Menu

□ライブキッチン：和牛ローストビーフ

□予約特典：和牛焼きビーフシチュー

※前日までにご予約の方に限ります。

手作り手巻き寿司 / スパイシーケイジャンチキン / アシェット シャルキュトリ / ブチマトとオリーブのマリネ / サラダバー / 本日の和野菜 / ヴァーガンバスタ / アマトリチャーナ / 冷製コンポタージュ / ビーフハワイアンスープ / バターチキンカレー / 白身魚のピペラド風 / ソーセージと南国フルーツのスパイシーピザ / ヴァーガンビーンズカレー / ★ラブヘッド / ジューシービーフハンバーグ / タンドリーチキン / トリュフ香るチーズフレンチフライ / ★エビフライ / トマトミートグラタン / 焼売 / 夏野菜スタミナ炒め / エビフリッターのチリソース / 冷やし柚子塩ラーメン / フライドライスガハ風 / チキンライス / アメリカンドッグ / シフォンケーキ / マンゴープリン / ドーナッツ / コーヒーゼリー / サラドフレイト / 季節のアイス / 季節のシャーベット / ソフトクリーム etc.
★ディナー限定メニュー
※メニューは変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。



予約
特典

和牛焼きビーフシチュー
※前日までにご予約の方に限ります。

9日間限定 Price

Lunch ランチ

2部制 11:30~13:00 / 13:30~15:00

大人 4,300円 小学生 1,430円
60歳以上 4,100円 ※未就学児 無料

Dinner ディナー

2部制 17:00~18:30 / 19:15~21:00

大人 5,500円 小学生 1,650円
60歳以上 5,300円 ※未就学児 無料

七五三 プラン

お子様の健やかな成長と明るい未来を祈念
心の目をホテルならではの料理とサービスで彩ります。

宴会場での
七五三 プラン
2026

選べる
コース料理
和食・洋食・中華・
和洋折衷

ホテル選りすぐりの料理で
おもてないたします。
❖ 料理お一人様 7,000円~

選べる特典
お好きな特典をお1つお選びください。
① デザートプレート (祝い子様の人数分ご用意)
② ホールケーキ (4号)
③ 贈呈用花束 (ミニブーケタイプ2個)
④ 乾杯用スパークリングワイン
⑤ スクリーン&プロジェクター
⑥ ③~⑤は20名様以上のご利用に限りませ。

選べるお子様ランチ
❖ 紅葉 3,500円
❖ 撫子 5,500円

プラン特典
会場費 (2時間) 無料

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。



◆フロア/11F 座席/60席 個室あり(12席)

日本料理 あづま AZUMA

日本料理あづま
公式HP



■営業時間
火～木17:30～21:30
(ラストオーダー21:00)
金・土・日・祝日
2部制 17:30～19:00
19:30～21:30
■定休日 月曜日

ご予約は
こちらから



7月日曜日・8月8日[土]～16日[日] 限定ランチ営業

11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)

ランチメニュー全品に、サラダ・前菜・デザートをビュッフェスタイルで楽しむ「デリ&スイーツバー」付き



□ 海鮮ひつまぶし御膳 3,800円
海鮮丼/香の物/かつお香るお茶漬け出汁



□ 海老天重まぶし御膳 2,800円
海老天重/かき揚げ/香の物/かつお香るお茶漬け出汁

- 天ぷら&お造り御膳 3,300円
天ぷら/お造り/香の物/御飯/赤出汁
- うな重 4,950円

※前菜・デザートはイメージです。

ディナーメニュー

- 黒毛和牛肉うどん御膳 4,950円
先付三種/季節の天ぷら/黒毛和牛肉うどん/香の物/水菓子
- 国産うなぎバーガー膳 3,300円
旬の小鉢/国産うなぎバーガー/季節の天ぷら/香の物/水菓子

- 舞～MAI～会席 8,800円
3日前までに予約
先付三種/旬魚のお造り三点盛り/揚物/焼物/国産牛サーロイン炭火焼/食事/香の物/赤出汁/水菓子
- 極～KIWAMI～会席 12,000円
3日前までに予約
酒肴三種盛り/椀代り/旬魚のお造り五点盛り/煮物/揚物/和牛サーロイン陶板焼/握り寿司三貫/巻物/赤出汁/水菓子

- うな重 4,950円
- うなぎ御膳 5,720円
- あづま御膳 4,950円
- 慶雲御膳 7,700円
- 千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ 7,700円
- 金目鯛しゃぶしゃぶ御膳 7,700円

日本料理 あづま AZUMA

七五三

プラン 2026

一営業時間一
11:00～16:00
(本プランご利用時のみ)
17:30～21:30

ホテル最上階のレストラン「日本料理あづま」で
お子様の健やかな成長をお祝い
開放感あふれる眺望と本格和食で
お子様の輝かしい未来に華を添えます。



2コースよりお選びください

- ◆ 七五三祝い膳 お一人様 8,500円
前菜からメインまで、御膳にてご提供いたします。
メニュー例: 祝い前菜盛り合わせ/お造り三点盛り/国産牛陶板焼き/海老と鯛の五色あられ揚げ/旬野菜の天麩羅/茶碗蒸し/海鮮ちらし寿司/赤出汁/季節のデザート
- ◆ 七五三祝い会席 お一人様 11,500円
コースにてご提供いたします。

◆お子様料理

- 空(そら) 3,000円
サラダ/ハンバーグ/エビフライ/鶏の唐揚げ/ポテトフライ/揚物/茶碗蒸し/うどん/お寿司/アイス
- 虹(にじ) 5,000円
サラダ/ハンバーグ/エビフライ/鶏の唐揚げ/ポテトフライ/国産牛ステーキ/小鯛炭火焼/茶碗蒸し/ミウラン/お寿司/アイス



特典

- ◆ デザートプレートをプレゼント (祝い子様の人数分ご用意)
- ◆ 個室料(お席料) 2時間無料

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER
ホテルマイステイズプレミア 成田

〒286-0131 千葉県成田市大山31
TEL. 0476-33-1661 (代表)
受付時間/9:00～18:00

- 東関東自動車道 成田ICより約2分
- JR成田駅東口4番バス乗り場より無料バスで約15分
- 空港第1ターミナル16番、空港第2ターミナル26番バス乗り場より無料バスで約15分

ホテル公式サイト



友だち
募集中



アイコニア・ホスピタリティのロイヤリティプログラム
GoTo Pass 誕生! ▶▶▶



館内レストラン・売店
入金すると
すぐに使える!
5%OFF