

MYSTAYS My Style

2026 Winter
11-12
November-December


HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

RESTAURANT
Gardenia
ガーデニア



レストラン
ガーデニア
公式HP



◆フロア/1F 座席/126席

ご予約は
こちらから



11月
November

期間：2026年11月1日[日]～30日[月]

シャインマスカット
食べ放題

11月は「1129(いい肉)」を味わう! 秋の肉フェア

シェフの活気あふれるパフォーマンスが楽しめるライブキッチンでは、定番の「ローストビーフ」に加え、平日ランチ限定で特別な「黒毛和牛焼きしゃぶ」が登場。柔らかな食感と上質な肉の旨みを贅沢にお楽しみいただけます。さらにディナーでは、赤身の旨みと柔らかな肉質が魅力の希少部位「牛カイノミステーキ」をご用意いたしました。焼き上げる音と香ばしい香りに包まれながら、できたての贅沢な味わいを心ゆくまでご堪能いただく、特別なひとときをお過ごしください。

Menu

☐ ライブキッチン

ランチ：ローストビーフ

平日ランチ限定 1129(いい肉)を味わう!
「黒毛和牛焼きしゃぶ」

ディナー：極上の旨味 カイノミのステーキ

自家製サルシッチャ ア・マ・ファゾン／鴨ハムの熟成された味わいと柿の甘みが奏でるマリアージュ／アシェット シャルキュトリ／スパイス自家製ビクス／完熟野菜の濃厚ポタージュ／バスタ ビーガンスタイル／ミートボールのボルベッティーノ／バスタ／カボチャのなめらかポタージュ ポティロン仕立て／★ソバデ・アホ ニンニクスープ／スパイス香る 濃厚ビーフカレー／白身魚のポワレ ルビーザクロとオニオンのソース／★ゴロゴロミートのパエリア風／自家製スパイスソースのチキンピザ／☆ボムリヨネーズ ポンプール ラ・サンテ／★エスニック風きのこのハーブサラダ「ラブ・ヘッド」／ビーフベッツァティノー／香ばしく焼き上げた鴨のロースト ビストロ風 タップナードソース／トリュフ香るチーズフレンチフライ／★八幡平マッシュルームクリームコロッケ／じゃがいもとミートソースのグラチネ バルマンティエ風／肉焼売／香ばし饅頭の鍋鍋肉／やわらか牛すじの肉うどん／旬菜の豆乳クリーム中華仕立て／本日の旬彩和前菜／中華前菜／新鮮サラダバー(旬野菜のメランジェサラダ／ミニトマト／きゅうり／オニオンライス／ペペリーフ／ルッコラ／ポチトサラダ／マカロニサラダ／ゴボウサラダ／ビーンズサラダ)／黒糖ブルー／デニッシュ食パン／バターロール／シャインマスカット／フレッシュフルーツ各種／紅茶とぶどうのマフィン／フロマージュレザン／濃厚モンブラン／ムース・オフリュージュ／ぶどうのロールケーキ／ぶどうのミニコッパ／ぶどうのジュレ／コーヒゼリー／スイートキヤメルバナナ／ベルギーチョコジェラート／芳醇カシスソルベ／ソフトクリーム
☆ランチ限定メニュー／★ディナー限定メニュー



Dinner 極上の旨味
カイノミのステーキ



Lunch ローストビーフ

11月は「1129(いい肉)」を味わう! 秋の肉フェア

聖なる輝きに包まれる クリスマスフェア

年末年始プレミアビュッフェ

日本料理あづま 期間限定ランチ営業

日本料理あづま クリスマス・年末年始

11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 3,850円	60歳以上 3,700円
小学生 1,430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	60歳以上 4,550円
小学生 1,650円	※未就学児 無料

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

12月
December

聖なる輝きに包まれる クリスマスフェア



期間：2026年12月1日[火]～25日[金]

ご予約は
こちらから



華やかなクリスマスムードに包まれる特別なビュッフェでは、シェフが目の前で仕上げる「海の幸のパレット 雲丹とサーモンのクロックムッシュ(ランチ)」や「シーフード鉄板焼き(ディナー)」をはじめ、香ばしい骨付き炭火焼チキン、伝統のシュトーレンなど、この季節だけの贅沢な味わいが勢揃い。さらに、クリスマス本番を彩る7日間(12/19～25)は特別感あふれるプレミアムなごちそうが加わり、ランチには「焼き立てフレンチトースト&ローストビーフ」、ディナーには「和牛ローストビーフ」がライブキッチンに登場するほか、ディナー限定の「フカヒレの贅沢中華スープ 芳醇な白湯仕立て」や「蟹食べ放題」まで心ゆくまでご堪能いただく、胸躍るひとときをお届けします。

Menu

□ライブキッチン

12/1(水)～12/18(金) ランチ：海の幸のパレット 雲丹とサーモンのクロックムッシュ
ディナー：三種のソースで味わうシーフードの鉄板焼き

12/19(土)～12/25(金) ランチ：フレンチトースト&ローストビーフ
ディナー：和牛ローストビーフ

海の幸のエイグルレット ～贅沢な海の恵み～／ハーブ香るブロヴァンスチキン 贅沢オリーブのエッセンズ／ブロッコリーとセミドライトマトのキッシュ／レンズ豆のサラダ ビーガンスタイル／完熟野菜の濃厚ポタージュバスタ ヴーガンスタイル／聖夜を彩るマルゲリータバスタ ～クリスマスカラーの輝き～／かぼちゃの濃厚ポタージュ／クラムチャウダー／まろやかバターチキンカレー／コク旨ビーフマトカレー／白身魚のボワレ デュグレレ風／★トラディショナル ブイヤベース／★魚介のガリシア風／自家製スパイスソースのチキンピザ／☆ボムリョネーズ ポンブール ラ・サンテ／ビーフスベックツァーノ／プフ ブルギニョン 仏風ビーフシチュー／骨付き炭火焼チキン 照り焼きソース／トリュフ香るチーズフレンチフライ／★八幡平マッシュルームクリームコロッケ／小籠包 豚肉の黒コラーダ炒め／真鯛つみれのチリソース／自家製餡のジャージャー麺／中華ジャンバラヤ／厚揚げと旬野菜の白湯中華煮込み／本日の旬彩和前菜／中華前菜／新鮮サラダバー(旬野菜のメランジェサラダ／ミニトマト／きゅうり／オニオンスライス／ペピーリーフ／ルッコラ／ポテトサラダ／マカロニサラダ／ゴボウサラダ／ビーンズサラダ)／黒糖プール／デニッシュ食パン／バターロール／フレッシュフルーツ各種／タルト・オ・ボワール／伝統のクリスマスシュトーレン／とろける濃厚ティラミス／ガナッシュフランクローズ／ドーナツ／なめらかブランマンジェ／濃厚ココナッツスープ いちごのチェー／コーヒゼリー／スイートキャラメルバナジエラート／ベルギーチョコジェラート／芳醇カシスソルベ／ソフトクリーム

12/19(土)～12/25(金)限定メニュー

★蟹食べ放題／★フカヒレの贅沢中華スープ 芳醇な白湯仕立て／ブッシュドノエル

☆ランチ限定メニュー／★ディナー限定メニュー

12月1日[火]～18日[金] 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	3,850円	60歳以上	3,700円
		小学生	1,430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		
	60歳以上	4,550円	小学生 1,650円
			※未就学児 無料

12/19(土)～12/25(金) 限定!

豪華な料理が勢ぞろい
プレミア
クリスマスフェア

Lunch & Dinner ブッシュドノエル

Dinner フカヒレの贅沢中華スープ
芳醇な白湯仕立て

Dinner

蟹食べ放題



伝統の
クリスマスシュトーレン

12月19日[土]～25日[金] Price

Lunch ランチ	2部制 11:30～13:00 / 13:30～15:00		
	大人 4,500円		
	60歳以上	4,300円	小学生 1,430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 7,500円		
	60歳以上	7,300円	小学生 1,650円
			※未就学児 無料

期間：2026年12月26日[土]～2027年1月5日[火]

年 末 年 始 プレミアビュッフェ

新しい年の訪れを慶ぶ特別なビュッフェ。
一年の節目にふさわしい、心躍るごちそうで満たされる至福のひととき。
シェフが目の前で仕上げる「和牛ローストビーフ」をはじめ、揚げたての天ぷらやディナー限定のフカヒレ中華スープなど、この季節だからこそ味わいたい美味が勢揃い。
幸多き一年を願い、家族や大切な人と笑顔あふれる、かけがえのない時間をお届けします。

Menu

□ライブキッチン

ランチ：フレンチトースト&ローストビーフ
ディナー：和牛ローストビーフ

☆天ぷら各種／年越し山菜そば／魚介のセビーチェ 爽やかな柑橘の香り／スモークサーモンのクレープ仕立て／アシェット シャルクユトリー／レンズ豆のサラダ ビーガンスタイル／クラムチャウダー／★フカヒレの贅沢中華スープ 芳醇な白湯仕立て／コク旨ビーフマトカレー／白身魚のボワレ デュグレレ風／★トラディショナル ブイヤベース／蟹マヨコーンピザ／☆南瓜のヴァブール スパイシーソース／旨みたっぷりビーフポトフ／自家製だれのボーケンジャー／シーフードグラタン／海老蒸し餃子／烏賊と青菜の炒め／牛焼き肉チャーハン／花野菜の蟹肉入り卵白餡かけ／本日の旬彩和前菜／中華前菜／新鮮サラダバー(旬野菜のメランジェサラダ／ミニトマト／きゅうり／オニオンスライス／ペピーリーフ／ルッコラ／ポテトサラダ／マカロニサラダ／ゴボウサラダ／ビーンズサラダ)／黒糖プール／デニッシュ食パン／バターロール／フレッシュフルーツ各種／タルト・オ・ボワール／とろける濃厚ティラミス／ムースショコラブランと柚子抹茶のマリアージュ／なめらかブランマンジェ／濃厚ココナッツスープ いちごのチェー／コーヒゼリー／スイートキャラメルバナジエラート／ベルギーチョコジェラート／芳醇カシスソルベ／ソフトクリーム ☆ランチ限定メニュー／★ディナー限定メニュー



ローストビーフ



天ぷら各種

ご予約は
こちらから



年 末 年 始 Price

Lunch ランチ	2部制 11:30～13:00 / 13:30～15:00		
	大人 4,500円		
	60歳以上	4,300円	小学生 1,430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 7,500円		
	60歳以上	7,300円	小学生 1,650円
			※未就学児 無料

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容に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



11月1日[日]・15日[日]・22日[日]・29日[日]
12月6日[日]・13日[日]・20日[日]・27日[日]

限定ランチ営業

予約可能時間/
11:00～、11:30～、13:00～、13:30～

ランチメニュー全品に、前菜・サラダ・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



□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



□海老天重
まぶし御膳
3,000円
海老天重／
かき揚げ／香の物／
かつお香るお茶漬け出汁



□うな重
通常5,200円→3,900円
ランチ限定価格

ディナーメニュー



□和～NAGOMI～御膳
10食限定
3日前までに予約
6,900円

小鉢／お造り三種盛り／鰻白焼き／焼き魚／天ぷら盛り合せ／肉料理／
茶碗蒸し／鰻すき焼き／握り寿司三貫／赤出汁／水菓子



□舞～MAI～会席
8,800円
3日前までに予約

先付三種／旬魚のお造り三種盛り／
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

□うな重 5,200円

□うなぎ御膳 5,950円

□あづま御膳 5,400円

□千葉県産しあわせ絆牛
しゃぶしあづま御膳 7,950円



□とらふぐ会席
16,500円
5日前までに予約

小 鉢：とらふぐ煮凝り とらふぐ皮ボン酢
お造り：鉄刺 薬味 酢漬 自家製ボン酢
焼 物：とらふぐ炭火焼き
揚 物：とらふぐ唐揚げ
温 物：鉄ちり 彩り野菜
食 事：雑炊
香の物：二点盛り
水菓子：季節のデザート三種盛り

□慶雲御膳 7,950円

□金目鯛
しゃぶしあづま御膳 7,950円

※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。

日本料理 あづま AZUMA

期間：2026年12月22日[火]～25日[金]

※上記期間は通常メニューに聖夜パレットコースが加わります。

ご予約は
こちらから



クリスマス 特別メニュー



聖夜パレットコース

5日前までに予約 8,800円

Menu

パレット膳：

南瓜豆腐／トリュフ茶碗蒸し／ほうれん草胡麻和え／
葉の花／聖護院蕪千枝漬／合鴨生ハムチーズ巻き／
河豚煮凝り／鳥松風／蟹砵巻き／海老芋／
お造り(本鮪 勘八 赤海老)／
畑の野菜 人參ドレッシング／のどぐろ塩焼き／
金柑密煮／銀杏／酢蓮根／海老あられ揚げ／
辛子蓮根／青唐／檸檬

肉料理：交雑牛ロースト 大葉ソース／彩野菜
食 事：鰻と蟹の“聖夜らし”／赤出汁
水菓子：ぜんざい／抹茶ムース／わらび餅



日本料理 あづま AZUMA

期間：2026年12月30日[水]～2027年1月3日[日]

※12/30～1/3は年末年始プレミア御膳のみの販売となります。

◆年末年始特別メニュー

□年末年始プレミア御膳 8,800円



ご予約は
こちらから



Menu

前菜盛り合わせ
旬魚のお造り三種盛り 妻物色々
天ぷら盛り合わせ(海老、白身魚 季節の野菜)
国産牛鉄焼き 彩野菜 卸しボン酢 山葵
ポイルスワイ4蟹 檸檬 蟹酢
まぐろ宝石・はん、香の物
温物(12/30・31…温蕎麦・1/1～3…雑煮)
季節のデザート三種盛り

※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)

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
入会すると
すぐに使える!
5%OFF

●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