

Art Life

2026年11-12月号

ART HOTEL

アートホテル 成田

年末年始をもっと楽しく
贅沢グルメと特別イベントが
ラインアップ

クリスマス・年末年始ビュッフェ

クリスマスの煌めきから、新しい年を迎える慶びのときまで。シェフこだわりの多彩な料理とともに、心温まるひとときをご提供いたします。

GRAND NOËL ～聖夜を彩る美食の饗宴～ クリスマスフェア 期間：12月1日(火)～12月25日(金)

◆ランチ 11:30～15:00 (最終入場 14:00)	〈平日〉	大人 ¥4,000 / 小学生 ¥2,000	幼児無料 ※12/23～12/25は除く
	〈土日・12/23～12/25〉	大人 ¥4,400 / 小学生 ¥2,200	幼児無料
◆ディナー 17:30～22:00 (最終入場 21:00)	〈12/1～12/22〉	大人 ¥5,400 / 小学生 ¥2,700	幼児無料
	2部制 ①17:00～19:00 ②19:30～21:30 〈12/23～12/25〉	大人 ¥7,500 / 小学生 ¥3,750 / 幼児(4～6歳) ¥1,900	※3歳以下無料



土日祝日ランチ限定 おすすめメニュー

ランチ



海老フライにタルタルチーズソースをたっぷりかけて…

海老フライにたっぷりタルタルチーズソースをかけた背徳メニュー。

ランチ



ローストビーフ×香草にんにくバター×ポテトエクラゼ

低温でじっくり焼き上げたローストビーフに、ハーブとガーリックバターの風味が香る至福の一品。

特設コーナー(平日ランチ&ディナー)

※12/23～1/3は対象外



ミニ寿司ケーキ

サーモンやエビなど色鮮やかな食材をケーキのように盛り付けた「ミニ寿司ケーキ」。

〈ランチ〉平日ランチおすすめ

ランチ ※12/23～1/3は対象外



オーストラリア和牛の焼きしゃぶ 季節野菜とポテトムスリヌ

彩り野菜を包んだ焼きしゃぶを、お好みのソースや山武の海の塩でお楽しみください。

〈ディナー〉ライブキッチンメニュー

ディナー ※12/23～1/3は対象外



高温で焼き上げた牛サーロイン 長芋とポテトのムスリヌを添えて

香ばしく焼き上げた牛サーロインに口当たりなめらかでふんわりとした長芋とポテトのムスリヌの食感と共に楽しみください。

クリスマス&年末年始 特別メニュー

ゆで蟹食べ放題

12/23～1/3



クリスマス・年末年始のディナー限定でゆで蟹が食べ放題。蟹本来のうま味を贅沢にお楽しみください。

クリスマス限定メニュー

ブッシュドノエル

12/23～12/25



口どけなめらかな生クリームをたっぷり使用したホテルパティシエ手作りのブッシュドノエル。

年末年始限定メニュー

金目鯛のヴァプール

12/26～1/3



蒸気で優しく火を入れることで閉じ込めた、しっとりとした身の旨みと、金目鯛本来の上品な甘みをお楽しみください。

年末年始スペシャルビュッフェ 期間：12月26日(土)～1月3日(日)

◆ランチ 11:30～15:00 (最終入場 14:00)	大人 ¥4,400 / 小学生 ¥2,200	幼児無料
◆ディナー 2部制 ①17:00～19:00 ②19:30～21:30	大人 ¥9,000 / 小学生 ¥4,500 / 幼児(4～6歳) ¥2,300	※3歳以下無料

新春スペシャルビュッフェ 期間：1月4日(月)～1月7日(木)

◆ランチ 11:30～15:00 (最終入場 14:00)	大人 ¥4,000 / 小学生 ¥2,000	幼児無料
◆ディナー 17:30～22:00 (最終入場 21:00)	大人 ¥5,400 / 小学生 ¥2,700	幼児無料



秋の北海道フェア ～秋の味覚を食べ尽くせ!～

11月

日程：ランチ・ディナー毎日開催
11月1日(日)～11月30日(月)

食欲の秋、到来!北海道をイメージした創作料理や、海鮮、乳製品など北海道の魅力を感じる料理が並びます。
彩り豊かな秋の味覚とともに、大人気の握り寿司も食べ放題でお楽しみいただけます。ぜひこの機会にご堪能ください。

- ◆ランチ 11:30～15:00(最終入場 14:00) 〈月～金〉大人 ¥4,500／小学生 ¥2,300
〈土日祝〉大人 ¥4,800／小学生 ¥2,400
- ◆ディナー 17:30～22:00(最終入場 21:00) 大人 ¥5,800／小学生 ¥2,900

幼児特典 幼児(6歳以下) 無料

※幼児無料特典の対象は、
1グループ幼児10名様までとさせていただきます。



握り寿司食べ放題



握り寿司(エビ・マグロ・サーモン)を、ランチ・ディナー
ともに食べ放題でお楽しみいただけます。

お一人様2貫限定
ホッケ昆布締め握り



昆布締めが引き立てる、ホッケ本来の繊細な旨みをご
堪能ください。

土日祝日ランチ限定 タイムサービスメニュー



丸ごと魚のブレゼ
洋風仕立ての味噌をアクセントに

昆布だしで丸ごと一尾をじっくり火入れ。洋風味噌ソースとともに
ご堪能ください。



ローストビーフとミルクリゾットの
アンサンブル

ローストビーフとミルクリゾットが織りなす味わいをお好みの
ソースや山武の海の塩でお楽しみください。



トリプル ガトーフロマージュ
パフェ仕立て

3種のチーズが織りなす、濃厚でなめらかな味わいをお楽しみ
ください。

〈ランチ〉ライブキッチンメニュー ※平日限定



オーストラリア和牛の
焼きしゃぶ ミルクリゾットとの
アンサンブル

彩り野菜を包んだ焼きしゃぶを、
お好みのソースや山武の海の塩で
お楽しみください。



トリプル ガトーフロマージュ
パフェ仕立て

パフェ仕立てで楽しむ、3種のチーズ
が織りなす贅沢なデザートです。



鱈のポワレ
ガルビュール仕立て

香ばしく焼き上げた鱈を、野菜や
豆の旨みが溶け込んだスープとと
もにご堪能ください。

〈ディナー〉ライブキッチンメニュー



牛サーロインと
ミルクリゾットのマリアージュ

ジューシーな牛サーロインと
ミルクリゾットが奏でる
贅沢な味わいをご堪能ください。



帆立貝のバター焼き

香ばしく焼き上げた帆立を、
バターの豊かな風味とともに
ご堪能ください。



Japanese-Chinese Cuisine Soh
(日本料理・中国料理 Soh(そう))



ご予約はこちら

オーダーバイキング料金に+¥1,800で
タラバ蟹や鹿児島黒牛が食べ放題!

握り寿司食べ放題付き!

和食・中華オーダーバイキング

期間:11月1日(日)
~12月27日(日)

和食・中華どちらもお選びいただける40品以上のオーダーバイキング。出来立てのお料理をテーブルまでお持ちいたします。11・12月限定のおすすめメニューに加え、お好みのトッピングを選んで楽しめる「麻辣湯コーナー」が新登場。

●ランチ 2部制

土日祝日ランチ限定開催

①11:00~12:45

②13:15~15:00

大人 ¥5,000

小学生 ¥2,750

幼児 ¥1,750

※3歳以下は無料

●ディナー 17:30~22:00

(最終入場 20:00)

(11/1~12/25まで毎日開催)

大人 ¥5,500

小学生 ¥2,750

幼児 ¥1,750

※3歳以下は無料



ランチ

ランチ限定! 麻辣湯コーナーが新登場。

選べるトッピングからお好みの一杯をお作りください。

冬のおすすめメニュー



鯛の刺身



牛すじの辛味煮込み



牡蠣と鯛鍋

※バイキングのラストオーダーは終了時間の30分前とさせていただきます。 ※仕入れ状況などにより料理内容が変更となる場合がございます。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。
※オプションメニューは同一テーブルの人数分でのご注文となります。 ※オプションメニューは各種割引対象外とさせていただきます。

11・12月会席

◆ランチ 11:00 ~ 15:00 (会席料理のラストオーダーは13:30) ※土日祝日のみ営業

◆ディナー 17:30 ~ 22:00 (会席料理のラストオーダーは20:30)

期間:11月1日(日)

~12月25日(金)

旬の食材を使用した色鮮やかな料理をご用意いたしました。見た目も味わいも両方でお楽しみいただける会席料理をお楽しみください。



和食会席

期間:11月1日(日)~12月25日(金) ¥7,000

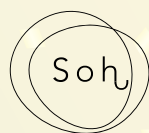
鯉料理休造り/鴨林檎煮と聖護院大根の炊き合わせ/鰻鍋/しあわせ絆牛柳川/釜炊きご飯 など



中華会席

期間:11月1日(日)~12月25日(金) ¥7,000

牡蠣の衣揚げ 塩豆豉ソース/中華風茶碗蒸し 雲丹フカヒレあんかけ/大海老の塩味炒め 柚子胡椒風味/和牛サーロインのポシェ 黒胡椒ソース など



年末年始会席料理

12月26日(土)～1月3日(土)

◆ランチ 11:00～15:00(L.O14:30)

◆ディナー 2部制

①17:00～19:00

②19:30～21:30



鰻の信州蒸し



蟹しゃぶ



年末年始和食会席 ¥10,000

- 車海老真丈と蕪の雪見餡
- 和前菜盛り合わせ (蛸柔らか煮、鳥松風、黒豆、雪輪蓮根 等)
- お造り3種盛り合わせ
- 鰻信州蒸し

- しあわせ絆牛和風ステーキ
- 蟹しゃぶ
- 紅白祝い握り寿司
- フルーツ盛り合わせ



年末年始中華会席 ¥10,000

- 本日の前菜5種盛り合わせ
- 千葉県産ロイヤル三元豚のせいり蒸し 葱生姜ソース
- 大海老と帆立貝のXO醤炒め
- フカヒレの姿煮 濃厚白湯ソース

- 千葉県産江戸菜と青梗菜の強火炒め ガーリック風味
- 国産牛サーロインのステーキ 黒胡椒ソース
- 豚角煮入り蓮の葉ちまき
- 本日のお楽しみデザート



フカヒレの姿煮 濃厚白湯ソース



大海老と帆立貝のXO醤炒め



国産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース

「100人100色、おふたりらしい結婚式」をアートホテル成田で 選べるセレモニー&パーティー

2026年7月 ガーデンチャペルリニューアル!



選べる挙式

森に佇むチャペル、水を湛える円形のチャペル、幻想的な月の神殿のなかからお好みのセレモニー会場をお選びいただけます。



選べるパーティー

ナチュラルスタイルから上質なロイヤルスタイルまで幅広いスタイルをお選びいただけます。ホテル最上階「スカイバンケット」2025年装い新たにリニューアルオープン。



Renewal 記念プラン 30名様 97.2万円 1名追加14,850円

最大175万円ご優待!

- ◆挙式料無料 ◆会場費50% OFF ◆ブライズルームプレゼント
- ◆ウェディングケーキプレゼント ◆フラワーシャワープレゼント
- ◆ウェルカムドリンクプレゼント ◆ご宿泊10名様分プレゼント
- ◆新郎新婦様当日宿泊無料ご招待(朝食・温泉付)
- ◆ご列席者のご宿泊を特別価格にてご優待
- ◆親族控室プレゼント ◆送迎バス1台プレゼント

リニューアル
記念
11大特典

初めての会場見学にぴったり!!

来館特典5000円 & ランチビュッフェペアパスポート
×無料試食付ブライダルフェア

毎日
開催中!

リニューアルを記念したお得なプランをはじめ、挙式・披露宴・お見送りなどなんでもご相談ください。お得な無料試食や来館特典でギフト券5000円 & ランチビュッフェペアパスポートプレゼント。

5部制 9:30~/10:30~/11:30~/14:30~/15:30~

■チャペル・神殿見学 ■会場見学 ■無料試食 ■相談会 など
その他、期間限定特典あり。詳しくはお問合せください。



ご予約・お問合せは 0476-32-1127 (ブライダル課直通)

フェアのご予約はこちら



ウェディング
公式Instagram



忘新年会プラン 期間:11/24(火)~2027年2/28(日)

年末年始のお集まりに...ご友人やご家族様、職場の会合など少人数から大人数まで対応の様々な会場をご案内いたします。



プレミアムコース お一人様 ¥9,500

海老とアボカドのタルタル仕立て 最中パイにのせて/お造り3種盛り合わせ
/千葉県産錦鯉のせいろ蒸し 中国醤油と葱のソース/甘鯛の鱗揚げ
濃厚黒酢ソース/牛フィレ肉のポワレ トリュフ香るマデラ酒ソースで/蟹と
いくらのちらし寿司/サツマイモコンポートとプリン/コーヒー

スタンダードコース お一人様 ¥7,500 (卓盛り)

カジュアルコース お一人様 ¥5,500 (卓盛り)

和洋中ビュッフェ お一人様 ¥5,000~

ドリンク プラン	●アルコール飲み放題	¥2,000
	●ソフトドリンク飲み放題	¥1,200

選べる
特典

- スクリーン&プロジェクターレンタル ●乾杯用スパー
クリングワイン人数分 ●幹事1名様分サービス(料理
のみ、30名様以上でのご利用の場合に限る) ●成田
ボールドキッチンペアランチ券(1枚)

※プレミアムコース、スタンダードコースのご利用は10名様より承ります。※ビュッフェプランのご利用は25名様より承ります。※ご利用日の1週間前までにご予約をお願いいたします。※記載料金は全て消費税込みの表示となります。

ご予約・お問合せは 0476-32-1135 (営業課直通 09:00~)

ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL: 0476-32-1122 (予約課)

〒286-0127 千葉県成田市小菅700

<https://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-narita-chiba>



ホテル公式ウェブサイト



友達募集中!



公式Instagram



ART_HOTEL_NARITA

ICONIA
HOSPITALITY



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! ▶▶▶



公式WEBサイトはこちら
※ポイントや特典のご利用条件や詳細については、
施設スタッフまたはGoTo Pass公式WEBサイトへ。