

Autumn Party Plan

2026.9.1(火)~11.23(日)



ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ
TEL.0476-32-1135

プレミアムコース A Premium Course

お一人様 8,000円
— 10名様から承ります —

- Menu
- ・大海老のオーロラソース タルト仕立て
 - ・和前菜盛り合わせ
(さつま芋鹿の子揚げクリームチーズと蜂蜜をかけて
豚の角煮 馬鈴薯餡かけ 茸を添えて)
 - ・秋の味覚のフランとマッシュルームのベニエ
コンソメスープと共に
 - ・ソフトシェルクラブのアメリカヌチソース
 - ・牛フィレ肉のグリエと鴨胸肉のロースト
ソースボルドーズ
 - ・握り寿司、吸い物
 - ・リンゴのタタン アングレーズソース
 - ・コーヒー



スタンダードコース A Standard Course

お一人様 6,500円
— 10名様から承ります —

- Menu <卓盛り>
- ・洋風オードブルセット
(鴨胸肉のスマークと旬野菜のマリネ
バルサミコソース
ドライフルーツ フロマージュ メルバトースト添え)
 - ・有頭海老のスパイシー薬味炒め
 - ・きのこのポタージュスープ 椎茸の香りを
 - ・秋刀魚竜田揚げと秋野菜の天麩羅
 - ・牛サーロインのエグイエット シャッスールソース エストラゴン風味
 - ・サーモンの中華風漬け丼
 - ・巨峰のフロマージュムース、ぶどうゼリー
 - ・コーヒー



カジュアルコース A Casual Course

お一人様 5,000円
— 10名様から承ります —

- Menu <卓盛り>
- ・オードブルヴァリエ ～洋・中折衷～
(生ハムとサツマイモのレモン煮 野菜のケーキサレと共に
鶏肉のオープン焼き 中華風照り焼きソース)
 - ・鮭と茸の焼き浸し
 - ・カレイの胡麻焼き オイスターバターソース
 - ・豚肉のロースト 熟成豆板醤のソース
 - ・焼き秋刀魚と梅じゃこの土鍋ご飯
 - ・キャラメルマンゴーケーキ
マンゴー添え
 - ・コーヒー



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507

プレミアムコース P

Premium Course

お一人様 8,000円
— 10名様から承ります —

Menu

- ・秋刀魚のマリネ 柚子風味
- ・中華旬菜三種盛り合わせ
(くらげ柚子和え
栗入り皮豆腐 白和え仕立て
秋茄子のマリネ)
- ・銀鱈西京焼き
- ・大海老のメレンゲ揚げ 二種のソースを添えて
- ・国産牛ロース肉のロースト オレンジ香る赤ワインソース
- ・握り寿司二種と一口秋蕎麦
- ・ほうじ茶とホワイトチョコレートのムース仕立て
- ・コーヒー



スタンダードコース P

Standard Course

お一人様 6,500円
— 10名様から承ります —

Menu <卓盛り>

- ・オードブルヴァリエ (ボルチーニのテリーヌ・フリッタータ・生ハム)
- ・鶏つみれの鶏白湯スープ
- ・お刺身二種盛り合わせ
- ・秋鮭のソテー 茸のソースXO醤風味
- ・ローストビーフ グレービーソース
- ・かつおの漬けちらし寿司 漁師風、留枕
- ・洋梨のタルト
- ・コーヒー

カジュアルコース P

Casual Course

お一人様 5,000円
— 10名様から承ります —

Menu <卓盛り>

- ・鶏もも肉の紅南乳(ホンナンルウ)焼き
- ・炙り鯖と焼茄子の博多造り 香味タレ
- ・真鯛の鹿の子揚げ 金木犀香る甘酢ソース
- ・豚バラ肉と豆のトマト煮込み
- ・鮭と茸の菊花雑炊、香の物
- ・ブラマンジェ 葡萄と白ワインのジュレ
- ・コーヒー



※各プランのご利用は10名様から承ります。(ビュッフェコースは25名様以上) ※ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。
※表示料金はすべて消費税込みの料金となります。 ※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。

飲み放題 プラン (2時間制)

◆ アルコールプラン

お一人様 2,000円

ビール(中瓶)/ノンアルコールビール/
麦焼酎/芋焼酎/レモンサワー/
ウイスキー/日本酒/赤白ワイン/
オレンジジュース/アップルジュース/
ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール

※同一グループ内の皆様に同じプランを
ご利用いただいております。

◆ ノンアルコールプラン

お一人様 1,400円

ノンアルコールビール/
ノンアルコールカクテル/
オレンジジュース/アップルジュース/
ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール

◆ ソフトドリンクプラン

お一人様 1,200円

オレンジジュース/アップルジュース/
ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール

プランご利用のお客様へのご優待

ご宿泊 優待



※写真はイメージです。

事前予約制となります。
料金は担当よりご案内いたします。

二次会 会場優待



※写真はイメージです。

ホテルマイステイズプレミア成田では、最上階のBar
をご利用いただけます。アートホテル成田では、バー
「モンルポー」をご利用いただけます。

選べる7つの特典

下記特典よりお選びいただけます(10~29名様は1点、30名様以上は2点)

- | | |
|--|------------------------|
| 1 幹事1名様分サービス
(料理のみ、30名様以上でのご利用に限ります) | 4 スクリーン&プロジェクター レンタル無料 |
| 2 ホテルマイステイズプレミア成田「レストランガーデニア」または、
アートホテル成田「NARITA BOLD KITCHEN」のペアランチ券(1組)プレゼント | 5 ビンゴゲーム機&ビンゴカード無料 |
| 3 ご人数様分の乾杯用スパークリングワイン プレゼント | 6 宴会前の会議室料50%OFF |
| | 7 贈呈用花束サービス(1個) |

アートホテル成田、ホテルマイステイズプレミア成田どちらにご連絡をいただいても結構です。
お客様のご要望に合わせた提案をさせていただきます。



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. 0476-33-6507 (宴会予約直通)

受付時間/9:00~18:00

ICONIA
HOSPITALITY

ART HOTEL

アートホテル 成田

〒286-0127 千葉県成田市小菅700

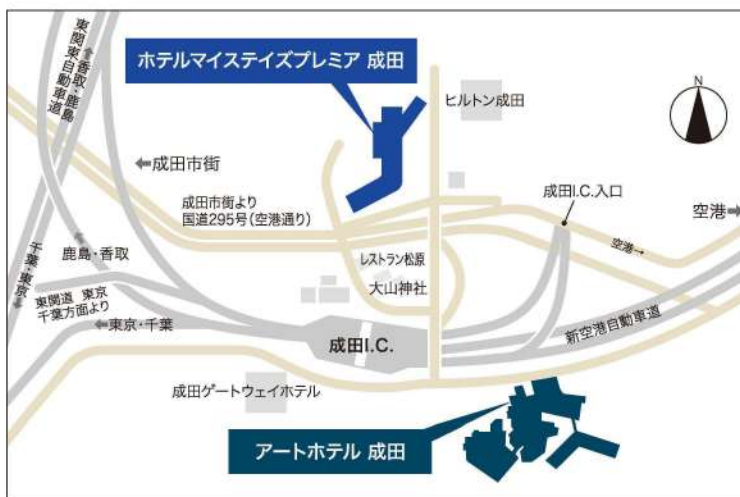
TEL. 0476-32-1135 (宴会予約直通)

受付時間/9:00~18:00

ホテル公式サイト



友だち
募集中



ホテル公式サイト



友だち
募集中



Buffet Course



◆ ビュッフェコース お一人様 5,000円～

— 25名様から承ります —

ART HOTEL
アートホテル成田

HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

Menu例

洋食

- ・シーフードマリネと海藻のサラダ
- ・津軽蒸し鶏と春雨のサラダ
- ・スモークサーモンとアボカドのプリニ
- ・生ハムとチーズの彩り野菜サラダ
- ・海の幸のアクアパッツァ風
- ・豚肉と野菜のトマト煮込み
- ・牛肉のベルシヤード マスタード風味
- ・モッツアレラとバジルのカプレーゼ風ラザニア

和食

- ・天麩羅盛り合わせ
- ・鯖西京焼き
- ・鰻竜田南蛮風揚げ
- ・冷やしうどん

中華

- ・イカと玉子のチリソース
- ・牛肉と野菜のピリ辛炒め
- ・海老とイカのオイスターソース炒め
- ・叉焼と葱の炒飯

デザート

- ・ガトーショコラ
- ・モンブラン
- ・抹茶オベラ
- ・カシスオレンジ
- ・柚子のゼリー
- ・黒胡麻プリン
- ・抹茶ゼリー
- ・苺プリン

※メニューは一例です。 ※写真はイメージです。
※季節、仕入れ状況等により料理内容が変更になる場合がございます。