

ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-32-1135

Premium Course

プレミアムコース **A**

お一人様 **9,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・海老とアボカドのタルタル仕立て 最中パイにのせて
- ・お造り三種盛り合わせ (鮪、鰯葱巻き、甘海老)
- ・千葉県産錦爽どりのせいろ蒸し
- ・中国醤油と葱のソース
- ・甘鯛の鱗揚げ 濃厚黒酢ソース
- ・牛フィレ肉のボワレ 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
- ・アングレーズソースとカラメルソース添え
- ・コーヒー



Casual Course

カジュアルコース **A**

卓盛り

お一人様 **5,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・洋・中前菜盛り合わせ
- ・スモークサーモンのポテサラダ包み クラッカー添え
- ・白身魚の中華風南蛮漬け
- ・手羽元と大根の檸檬煮
- ・金目鯛のせいろ蒸し 金華ハムのソース
- ・豚肉のトマト煮込み カチャトラ風
- ・九条葱と鰯の合わせご飯
- ・マロンチョコレートパンナコッタ フィナンシェを添えて
- ・コーヒー



Standard Course

スタンダードコース **A**

卓盛り&個別盛りスタイル

お一人様 **7,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・中華前菜盛り合わせ (クラゲ砵巻、有頭海老バジルマヨ、蒸し鶏胡麻ソース)
- ・コールドミート二種と人参とレーズンのラベサラダ
- ・真鯛つみれの薄葛仕立て
- ・金目鯛桑焼き
- ・牛サーロインのベルシヤード仕立て 赤ワインソース
- ・千葉県産ロイヤル三元豚の排骨炒飯
- ・モンブランフレーズとイチゴゼリー ベリーソース添え
- ・コーヒー



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507

Premium Course

プレミアムコース **M**

お一人様 **9,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・牛のタタキ アイオリソースとルッコラ
- ・ずわい蟹肉入り芙蓉仕立てスープ
- ・お造り三種盛り合わせ
- ・金目鯛のさつり揚げ 刻み林檎と杏露酒のソース
- ・黒毛和牛フィレ肉のローストとプレゼのアンサンブル
- ・のどぐろ天ぶら握り寿司 雲丹ソース、留挽
- ・栗とカシスのモンブラン プラリネのアクセント
- ・コーヒー



Standard Course

スタンダードコース **M**

卓盛り&個別盛りスタイル

お一人様 **7,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・鶏のテリースと真鯛の陳皮風味
- ・シャンピニオンのポターージュ
- ・銀鱈の西京嶺岡焼き
- ・海老オムレット包み揚げとイペロ豚の焼売
- ・オースト牛ロース肉のロースト
- ・柚子胡椒とジュードブッフ
- ・海鮮バラちらし寿司、留挽
- ・赤い果実とバニラのマリアージュ
- ・コーヒー



Casual Course

カジュアルコース **M**

卓盛り

お一人様 **5,500円**

— 10名様から承ります —

Menu

- ・合鴨和風ロースト 梅わさびソース
- ・ソフトシェルスリムの油爆蝦 (ユーボーシャー)
- ・グリーンサラダ添え
- ・鰯の大葉みぞれ焼き 玉ねぎソース
- ・豚肩ロースのロースト ベルシヤード仕立て
- ・中華混ぜご飯 ルーロー飯風、玉子スープ
- ・ビスターシヨコラブラン
- ・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。
※表示料金はすべておひとり様料金となります。また、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。