

MYSTAYS
My Style

2026 Early Summer

5-6

May-June



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

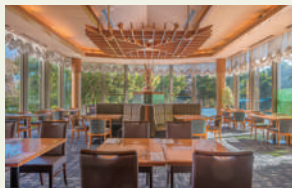
Narita



ゴールデンウィーク ファミリービュッフェ

メロンフェア ~フレッシュメロンと
出来立て実演メニューをお好きなだけ~

日本料理あづま ゴールデンウィーク限定ランチ



◆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

ご予約は
こちらから



期間：2026年4月29日[水]～5月6日[水]

Golden Week
Family
Buffet

ゴールデンウィーク ファミリービュッフェ

大切な方々と過ごすゴールデンウィークに、
華やかなひとときをお届けいたします。



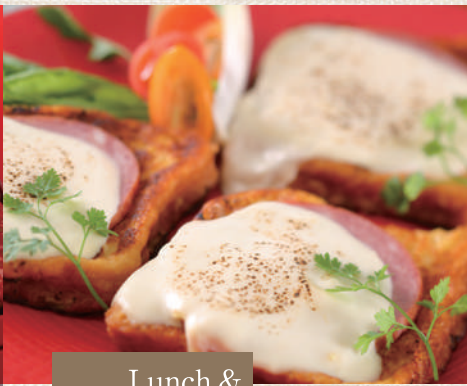
予約特典

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。



いちご食べ放題



Lunch &
Dinner

焼きたて
とろりチーズの
モンテクリスト



Dinner

ローストビーフ

ライブキッチンでは、とろけるチーズが溢れ出す熱々の「モンテクリスト」が登場。ランチ・ディナー共に、シェフが目の前で仕上げる出来たての美味しさをお届けします。さらにディナータイムには、芳醇な香りが食欲をそそるホテル自慢の「ローストビーフ」も贅沢にラインナップ。お食事の最後には、真っ赤に輝くいちごを好きなだけ。甘酸っぱい春の余韻に浸る、至福のひとときをお楽しみください。さらに、事前予約いただいたお客様には、じっくりと煮込んだ深いコクが自慢の「焼きビーフシチュー」をプレゼント。ゆったりと流れる時間の途中で、心もお腹も満たされる、特別な休日をお過ごしください。



鰻の海鮮ちらし寿司



真鯛の中華風カルパッチョ



★開きエビフライ

Menu

□ライブキッチン

ランチ：焼きたてとろりチーズのモンテクリスト

ディナー：焼きたてとろりチーズのモンテクリスト&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。

サラダバー／魚介のマリネ新玉ねぎのクリームソース／紅エビのケーキサレ／
鴨のスモーク パンブルームスマリネ/カラフルトマトの柚子マリネ／塩水蝦/真鯛の中華風カルパッチョ／
日替り旬彩パスタ／ナポリ風スパゲッティ/スープ オビストウー／バターチキンカレー／
白身魚のブタネスカ／★金目鯛のボワレ 柚子テリソース／マルゲリータ／トマトビーンズカレー／
ローストポーク ソース ロベール／牛すき鍋／★開きエビフライ／サーモンとほうれん草のグラタン／
点心／麻婆豆腐／豚キムチ炒め／ゆず塩ラーメン／海鮮チャーハン／木耳と青菜の卵炒め／
チキンオムライス／鰻の海鮮ちらし寿司／ドルチェ各種／フルーツ／アイス各種／ソフトクリーム etc.
★ディナー限定メニュー ※メニュー内容は変更になる場合がございます。

ゴールデンウィーク Price

Lunch ランチ 2部制 11:30～13:00 / 13:30～15:00
大人 4,300円 60歳以上 4,100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 5,500円 60歳以上 5,300円 小学生 1,650円
※未就学児 無料



期間：2026年5月7日[木]～6月30日[火]

メロンフェア

～フレッシュメロンと出来立て実演メニューをお好きにだけ～

5月・6月限定で爽やかな甘さいっぱいの「メロンフェア」を開催いたします！
メロン尽くしの贅沢スイーツはもちろん、フレッシュなメロンを心ゆくまでご堪能いただけます！
大人気の実演コーナーでは、ディナー限定の「ローストビーフ」に加え、
ランチ限定で「焼きたてチーズとろーりモンテクリスト(5月)」や
「雲丹とサーモンの焼きたてクロックムッシュ(6月)」が登場します！
さらに、シェフこだわりの多彩な和洋中のお料理を存分にお楽しみいただけます。



メロン尽くしの贅沢スイーツを心ゆくまでご堪能いただけます！



Melon Saito
1 メロンタルト

香ばしく焼き上げたタルト生地に、
完熟メロンを美しくあしらって。
アーモンドの風味と果汁が
口いっぱいに広がる、華やかな逸品。



Melon Saito
2 メロンのミニコッパ

鮮やかなメロンの層が重なる、
目にも麗しいグラスデザート。
ジュレやクリームが織りなす多彩な食感と、
爽やかな余韻に浸るひと時。



Melon Saito
3 メロンパイ



Melon Saito
4 メロンのロールケーキ



Melon Saito
5 メロンのショートケーキ



Melon Saito
6 メロンチェー



5月
May
Lunch
焼きたて
とろーりチーズの
モンテクリスト

バター香るデニッシュをフレンチトーストに。
厚切りハムと濃厚なソース・モルネーが溶け合う、
芳醇で甘じょっぱい至福の逸品。



6月
June
Lunch
雲丹とサーモンの
焼きたてクロックムッシュ

香ばしくローストしたデニッシュに、脂の乗った
サーモンと雲丹入りのベシャメルソースを。
カリッとした食感と磯の香りが贅沢。



5月-6月
May June
Dinner
ローストビーフ

じっくり低温で肉汁を閉じ込めた、驚くほど柔らかな焼き上がり。
シェフが目の前で切り分ける、ライブキッチンが贈る、渾身の一品。



ポークジンジャー



白身魚のマングーサルサ



本日のピザ

Menu

□ライブキッチン

5月ランチ：焼きたてとろーりチーズのモンテクリスト
6月ランチ：雲丹とサーモンの焼きたてクロックムッシュ
ディナー：ローストビーフ

サラダバー／フカヒレ入り冷製春雨／怪味鶏／★白いんげん豆と魚介のガルビュール風／
★カリフラワーのソテー／チキンソテー ストログノフ風／豚バラ肉のリヨン風／
ポークジンジャー／本日のパスタ2種／ラクサスープ／青さと冬瓜の中華スープ／
フレッシュハーブと魚介のナージュ／白身魚のブランダード／★白身魚のマングーサルサ／
本日のピザ／ラップ ヘッド／★八幡平マッシュルームのクリームコロッケ／ナシゴレン風ドリア／
点心／肉団子の黒酢揚げ／味噌ラーメン／五目チャーハン／ブロッコリーの卵白餡かけ／
メロンタルト／メロンショートケーキ／メロンのロールケーキ／メロンパイ／メロンチェー／
メロンのブランマンジェ／メロンのミニコッパ／コーヒーゼリー／フルーツ／アイス各種／
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となっております。5月・6月で一部内容が変更いたしますので、あらかじめご了承ください。

5月・6月 Price

Lunch 11:30～15:00(最終入店14:30)
ランチ 土日祝2部制 11:30～13:00 / 13:30～15:00
大人 3,650円 60歳以上 3,450円 小学生 1,430円
※未就学児 無料

Dinner 17:30～21:00(最終入店20:30)
ディナー 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。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

ご予約は
こちらから



宴会場での

七五三

プラン

2026

プラン特典

会場費(2時間)無料



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

選べるコース料理

和食・洋食・中華・和洋中折衷

ホテル選りすぐりのお料理で
おもてないたします。

◆料理お一人様

7,000円~



選べるお子様ランチ

◆紅葉 3,500円 ◆撫子 5,500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
- ③~⑤は20名様以上のご利用に限りです。

日本料理 あづま AZUMA

七五三

プラン

2026



— 営業時間 —
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

◆七五三お祝い膳

前菜からメインまで、
御膳にてご提供いたします。

お一人様 8,500円

メニュー例:
祝い前菜盛り合わせ / お造り三点盛り /
国産牛肉板焼き / 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

◆七五三お祝い会席

コースにてご提供いたします。

お一人様 11,500円

◆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 / 小鯛菜焼き /
茶碗蒸し / ミーゼン / 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

COMING SOON

7月イベント予告

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

アルコール飲み放題

プラス 2,200円

開催期間

※上記価格にソフトドリンク飲み放題が含まれています

7月 July

日	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28
29	30	31			

8月 August

日	火	水	木	金	土
					1
2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31

9月 September

日	火	水	木	金	土
					1
2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	

開催日

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

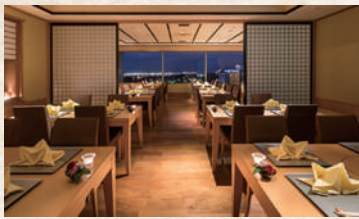
Menu ■ BBQコーナー お肉にこだわり!

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 / 味付きスペアリブ / 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 / ポン酢 / 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 / アメリカドッグ / ひとくちチヂミ / 点心 / 春巻き /
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

※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
17:30～21:30 2部制
1部 17:30～19:00
2部 19:30～21:30
(ラストオーダー21:00)
■定休日 月曜日

ご予約は
こちらから



■ 海鮮ひつまぶし御膳 3,300円

初夏の八寸盛り合わせ／海鮮丼／香の物／
かつお香るお茶漬け出汁／水菓子

GW&6月日曜日
限定ランチ営業

期間

2026年5月2日[土]
～5月6日[水]

6月の日曜日

— 11:30～15:00 —
(ラストオーダー14:30)

※5月4日[月]はランチもディナーも
営業いたします。

※5月2日～6日、6月の日曜日は
ランチの営業をいたします。

GW&6月日曜日ランチ限定

■ うな重
通常4,950円
↓
3,300円



■ 天ぷら&お造り御膳 2,800円

初夏の八寸盛り合わせ／
天ぷら／お造り／香の物／
御飯／赤出汁／水菓子



■ 海老天重まぶし御膳 2,500円

初夏の八寸盛り合わせ／
海老天重／かき揚げ／香の物／
かつお香るお茶漬け出汁／水菓子

ダイナー新メニュー



□ 黒毛和牛肉うどん御膳 4,950円

先付三種／お造り／季節の天ぷら／
黒毛和牛稲庭肉うどん／香の物／水菓子

□ 舞～MAI～会席

3日前までに予約 8,800円

先付三種／旬魚のお造り三点盛り／揚げ物／焼物／
国産牛サーロイン炭火焼／食事／香の物／赤出汁／水菓子



□ 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

□ 極～KIWAMI～会席

3日前までに予約 12,000円

酒肴三種盛り／椀代り／旬魚のお造り五点盛り／煮物／揚げ物／
和牛サーロイン陶板焼／握り寿司三貫・巻物／赤出汁／水菓子

空港を一望できる、
最上階の特等席。

3日前まで
に予約

ちょっと贅沢な
「和」のアフタヌーンティーを。



□ご利用可能日 平日限定(月曜日除く)

□時間 14:00～17:00 3,300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。



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



アイコンア・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

5%OFF
入会すると
すぐに使える!