

一年の締めくくりと始まりは、**労いと感謝の思いを込めたおもてなしを。**

2026
|
2027
WINTER PARTY
PLAN

アートホテル成田・ホテルマイステイズプレミア成田

忘年会・新年会プラン

アートホテル成田とホテルマイステイズプレミア成田は、
1,200の客室と40の宴会場をご用意しております。宿泊も宴会もすべてお任せください。



2026 11.24_[火] ~ 2027 2.28_[日]

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

- ・海老とアボガ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



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
- ・金目鯛のさっぱり揚げ 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
- ・のどぐろ天ぷら握り寿司 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



S 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）
- ・ゴールドミート二種と人参とレーズンのラペサラダ
- ・真鯛つみれの薄葛仕立て
- ・金目鯛焼き
- ・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



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トサラダ包み 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 カチャトーラ風
- ・九条葱と鰯の合わせご飯
- ・マロンチョコレートバナナコッタ フィナンシェを添えて
- ・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。

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
- ・ピスターシュショコラブラン
- ・コーヒー



※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。

