

<報道関係各位>

2024年6月26日

アートホテル成田
NARITA BOLD KITCHEN
ワールドグルメ×WORLD SWEETS フェアビュッフェ
～世界各国のグルメやスイーツが大集合！～



アートホテル成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：久米 剛）は、2024年7月1日（月）～8月31日（土）まで、1F レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」（成田ボールドキッチン）にてワールドグルメ×WORLD SWEETS フェアビュッフェを開催いたします。

本フェアでは、ヨーロッパやアメリカ、アジア各国のメニューに加え定番メニューをアレンジしたハイブリッドメニューも登場します。ボールドキッチンで世界のグルメ巡りをお楽しみください。

今回は、ランチ・ディナーでご提供するライブキッチンメニューでは「プリンのかき氷」と千葉県産食材を使用した「NBK (NARITA BOLD KITCHEN) ハンバーガー」とを目の前でご提供いたします。

ランチビュッフェのライブキッチンでは「サマーフルーツ、冷製サバイヨンソースのグラチネ」がスイーツメニューで登場します。卵黄を使用して作るクリームソースの濃厚な味わいをお楽しみください。

ディナーのライブキッチンでは定番の「高温グリルで焼き上げた牛サーロインステーキ」もお召し上がりいただけます。

WORLD SWEETS コーナーも充実。スペインプリンやアナナスムース、チー等バラエティーに富んだスイーツの数々をご用意しております。世界各国のお料理、デザートの数々、心ゆくまでご堪能ください。

■ワールドグルメ×WORLD SWEETS フェアビュッフェライブキッチンメニュー

「NBK (NARITA BOLD KITCHEN) ハンバーガー」
【アメリカ】
(ランチ・ディナーライブキッチンメニュー)

つなぎなしのパティを使用したミニサイズのハンバーガーです。マスタードマヨネーズソースは千葉の名産品「鉄砲漬け」でアクセントを加えたオリジナル。



「プリンのかき氷」
【イギリス・日本 (千葉)】
(ランチライブキッチンメニュー)

その名の通り凍らせたプリンを注文ごとに削ってかき氷にします。千葉ならではの「ピーナッツソース」がおすすめ。



「サマーフルーツ、冷製サバイヨンソースのグラチネ」
【フランス】
(ランチライブキッチンメニュー)

卵黄を使用して作るクリームソースの濃厚な甘みとフルーツの酸味との調和をお楽しみください。



「高温で焼き上げた牛ステーキ」
【アメリカ】
(ディナーライブキッチンメニュー)

900 度の超高温のグリルで香ばしく焼き上げる牛肉のグリルが食べ放題でお楽しみいただけます。



ワールドグルメの中からおすすめメニューをご紹介します

「ジャークポーク」
【ジャマイカ】

香辛料を効かせた豚肉をグリルした料理で、香ばしくスパイシーな味わい。



「フィッシュ&チップス」
【イギリス】

白身魚のフライにポテトフライを添えたイギリスの代表的な料理。カリッとした食感をお楽しみください。



「冷製カイチャオ・ムーサップ」
【タイ】

タイの卵料理の定番「カイチャオ・ムーサップ」を冷製にアレンジ。卵と豚ひき肉をナンプラーで味付けし、表面をカリッと香ばしく焼いたオムレツです。



「千葉野菜と魚介のセビーチェ」
【ペルー】

海老やタコ、貝類と地元千葉県産の新鮮な野菜をマリネ。素材の味わいを活かしたシンプルな料理です。



「千葉県産野菜のサブジ」
【インド】

野菜をスパイスで炒め煮したインドのスパイス料理。今回は、その日におすすめの千葉県産の夏野菜を日替わりで使用します。



「蒸し鶏の冷製ガドガド風サラダ」
【インドネシア】

「ガドガド」にはインドネシア語で「ごちゃまぜ」という意味があり、いろいろな野菜に甘辛いピーナッツソースをかけたサラダです。



【WORLD SWEETS】

「スペインプリン」(スペイン)、「クレームブリュレ」(フランス)、「アナナススムース」(ハワイ)、「カッサータ・シチリアーナ」(イタリア)、「トロピカルフルーツのチェー」(ベトナム) などスイーツも充実。



場所：アートホテル成田（1F）

期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

営業時間：6:30～22:00

朝食／6:30～10:00（最終入場 9:30）

ランチ／11:30～15:00（最終入場 14:00）

ディナー／17:30～22:00（最終入場 21:00）

料金：

朝食／大人 ¥2,600 / 小学生 ¥1,210 / 幼児 ¥330

ランチ／大人 ¥3,500 / 小学生 ¥1,750 / 幼児 ¥900

ディナー／大人 ¥4,950 / 小学生 ¥2,500 / 幼児（4～6歳） ¥1,250

※上記料金はすべて消費税込、3歳以下は無料



Farm to Table

～千葉の豊かな自然に育まれた食材をレストランへ～

NARITA BOLD KITCHEN は、「Farm to Table」をコンセプトに、千葉県で採れた新鮮な野菜・肉・魚介を使った様々なメニューをお召し上がりいただけるオールデイダイニング。ランチ・ディナーで約 80 種類のバラエティーに富んだメニューが並びます。成田エリア最大の席数は 220 席。肉や魚は、独自の方法で調理し、ハーブやスパイスを使った「香り」豊かなメニューも提供いたします。



■ワールドグルメ×WORLD SWEETS フェアビュッフエメニュー

【ランチ・ディナーライブキッチンメニュー】

NARITA BOLD KITCHEN ハンバーガー／プリンのかき氷

【ランチライブキッチンメニュー】

ブラックオパールビーフの焼しゃぶ／サマーフルーツ、冷製サバイヨンソースのグラチネ

【ディナーライブキッチンメニュー】

高温で焼き上げた牛ステーキ

【サラダ】

千葉県産フリルレタス・プリーツレタス／玉葱スライス／千葉県産カラフルトマト／コーン／鴨パストラミ／アボカドダイス／トレヴィス／ピクルス／ミックスナッツ／アーモンド／キヌアパフ／オニオンフライ／ベーコンチップ／クルトン／粉チーズ etc

【惣菜サラダ】

ブロッコリーとボロニアソーセージのシーザーサラダ風／蒸し鶏の冷製ガドガド風サラダ／オレンジ香る人参のサラダ／千葉県産胡瓜と大根の五目サラダ／コンク風サラダ／チリコンカン風サラダ／海藻とオクラ、枝豆の酢味噌サラダ／マカロニサラダナポリタン風 etc

【パン】

バゲット／胚芽ロール／ブリオッシュ／胡桃とレーズンのライブレット／プチミッシュ

【温製料理】

コラトウーラ香る海の幸パスタ/ジャークポーク/フィッシュ&チップス/ヤンニョムチキン/シーフードガンボ/千葉県産野菜を使ったティアン/千葉県産野菜のサブジ/スチームベジタブル/サンバルテロン(茄子の辛味ソース掛け)/焼き餃子/白身魚の辛味煮込み/海老とイカの甘酢炒め/豚肉と茄子の塩味煮込み/鶏肉と野菜の黒胡椒炒め/とうもろこしごはん/夏野菜と豚肉の蒸し物 生姜餡かけ/本日のカレー etc

【冷製料理】

トマトのガスパチョ 生ハムとメロン/千葉県産野菜と魚介のセビーチェ/ツヴィーベルクーヘン(玉ねぎとベーコンのケーキ)/鶏肉の冷製シャシリク/押し豆腐と干し海老、ザーサイのサラダ/冷製カイチャオ・ム・サップ(挽肉入りオムレツ)/チーズ各種 etc

【フルーツ&デザート】

スペインプリン/クレームブリュレ/リンツァートルテ/チュロス/パブロバ/トロピカルフルーツのチェー/カッサータ・シチリアーナ/キルシュ・シュニッテン/アナナススムース/本日のデザート/フルーツ各種 etc

【お飲み物】

ソフトドリンクバー/コーヒー/紅茶

公式ウェブサイト：https://www.art-narita.com/news/2024/0701_world-gourmet-and-sweets-fair/

【ご予約・お問い合わせ先】 TEL: 0476-32-1122 (予約課直通)

■「アートホテル成田」概要

【名称】アートホテル成田

【所在地】〒286-0127 千葉県成田市小菅 700

【アクセス】

- ・JR 上野駅から JR 常磐線・成田線で約 80 分、「成田」駅よりシャトルバスで約 30 分
- ・JR 東京駅から成田空港駅まで成田エクスプレスで約 55 分、成田空港駅から車で約 15 分
- ・京成線京成日暮里駅から成田空港駅までスカイライナーで約 36 分、成田空港駅から車で約 15 分
- ・東関東自動車道 成田 IC より約 3 分

【開業日】2022 年 7 月 1 日リブランド開業

【階数】地上 11 階建

【客室】490 室/全 22 タイプ

【レストラン】2 店舗 本館 1 階 NARITA BOLD KITCHEN (成田ボールドキッチン) /中国料理&日本料理 Soh

【館内設備】ロビー/フロント/会議室/宴会場/天然温泉/コンビニエンスストア/衣装室/写真室/コインランドリー/無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ】TEL: 0476-32-1111 (代) 公式ウェブサイト：<https://art-narita.com/>



マイステイズ・ホテル・マネジメント : <http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ : <https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡
新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田
大阪①アートホテル大阪ベイタワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡①アートホテル小倉 ニュータガワ 大分①
アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

【取材に関するお問合せ先】

アートホテル成田 販売促進担当 増田俊治

TEL: 0476-32-1135 / E-mail: toshiharu.masuda@mystays.com