

<報道関係各位>

2024年8月23日

アートホテル成田

アートホテル成田で見つける秋の味覚スイーツフェア 9/1 より

～モンブランやかぼちゃなど秋の食材が満載のスイーツやお食事メニューを楽しめる！秋の味覚狩り～



アートホテル成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：久米 剛、以下当ホテル）は、2024年9月1日（日）から10月31日（木）まで、1階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」（成田ボールドキッチン）にて「秋の味覚×Autumn スイーツフェア」を開催いたします。

ランチのライブキッチンメニューはスイーツが充実。マロンクリームを目の前で絞って仕上げる「モンブラン」と、秋に向けて甘みを増すカボチャを使用した「カボチャのムースとレンズ豆餡を包んで…生八つ橋に見立てて」など季節の食材をふんだんに使用したメニューが登場いたします。お食事では、人気メニューの「ブラックオパールビーフの焼きしゃぶ」も引き続きランチのライブキッチンでお召し上がりいただけます。

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」や「サーモンの鉄板焼き 白ワインソースとバルサミコの2種ソース」が召し上がりいただけます。Autumn スイーツのメニューは「スイートポテトのパイ包み焼き」や「林檎のシブースト」など秋の味覚をたっぷりと味わえるスイーツの数々もお楽しみください。旬の幸を贅沢に堪能できるお料理とデザートで、特別なひとときを「NARITA BOLD KITCHEN」でお過ごしください。

【概要】



名称：秋の味覚×Autumn スイーツフェア

場所：アートホテル成田 1階「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」

期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）

営業時間：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：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 ※料金はすべて消費税込、3歳以下は無料

「林檎のシブースト」、「さつまいもロール」、「タルト・ポワール」、「パンピングリン」など秋の食材を使用したスイーツが充実

ART HOTEL

アートホテル 成田

【おすすめメニュー】

■ランチライブキッチンメニュー



「カボチャのムースとレンズ豆餡を包んで…生八つ橋に見立てて」

秋にぴったりなカボチャのムースとレンズ豆を使用した自家製餡を求肥に包んで生八つ橋風に。ブルーベリーソースと一緒にお召し上がりください。



「モンブラン」

マロンクリームを目の前で絞りモンブランを仕上げます。口の中でふわっと広がるクリームのくちどけをお楽しみください。



「ブラックオパールビーフの焼きしゃぶ」

口の中でとろけるブラックオパールビーフの焼きしゃぶと、さっぱりとしたシャキシャキ野菜の食感が楽しめます。

■ディナーライブキッチンメニュー



「サーモンの鉄板焼 白ワインソースとバルサミコの2種ソース」

皮はパリッと香ばしく、鉄板で焼き上げたジューシーなサーモン。バルサミコ酢の酸味と濃厚な白ワインソースの味わいをご堪能ください。



「高温で焼き上げた牛ステーキ」

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。

■ランチ・ディナーおすすめメニュー



「豚胸肉の柔らか蒸し焼き ブルーベリーと黒酢のソース」

赤ワインとパイナップル果汁でマリネした豚胸肉を蒸し焼きでしっとりジューシーに仕上げました。ブルーベリーと黒酢のソースでお召し上がりください。



「秋の千葉県産野菜と魚介のフリカッセ」

魚介類と千葉県産野菜を生クリームとワインやブイヨンで仕上げた味わい深い一品。



「千葉県産マッシュルームと色々茸のアヒージョ仕立て」

千葉県産マッシュルームをはじめとした旬の茸を使用し、素材のおいしさをシンプルに引き立てました。茸の旨味が溶け出したガーリックオイルまでお楽しみください。



「柿と生ハム」

柿の甘味と生ハムの塩味が絶妙にマッチした一品です。



「スイートポテトのパイ包み焼き
林檎のソースと一緒に」

しっとり濃厚な味わいのスイートポテトをパイ生地で包み焼き上げました。爽やかな林檎のソースと一緒に。

【メニュー】

■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／カボチャのムースとレンズ豆餡を包んで…生八つ橋に見立てて／モンブラン

■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／サーモンの鉄板焼き 白ワインソースとバルサミコの2種ソース

■サラダ

千葉県産フリルレタス・ブリーツレタス／オニオンスライス／千葉県産カラフルトマト／コーン／鴨パストラミ／アボカドライス／トレビス／ピクルス／ミックスナッツ／アーモンド／キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

ブロッコリーと海老、昆布のサラダ／人参と蓮根のごまマヨサラダ／千葉県産胡瓜と大根、ハムのサラダ アンチョビソース／カボチャと栗のサラダ／海藻とトマト、ツナのサラダ／じゃがいもと苜のサラダ 出汁ジュレかけ etc

■温製料理

桜えびと苜・千葉県産野菜の和風パスタ／豚胸肉の柔らか蒸し焼き ブルーベリーと黒酢のソース／白身魚のソテー レンズ豆のラヴィゴットソース／鶏肉の香草パン粉焼き ディアブルソース／秋の千葉県産野菜と魚介のフリカッセ／千葉県産マッシュルームと色々苜のアヒージョ仕立て／千葉県産カボチャのロティ 肉味噌餡とのアンサンブル／洋風キャンディースイートポテト／鶏肉と蓮根の四川風炒め／苜ご飯／茄子と厚揚げ、鯖の味噌煮／栗豆腐饅頭 鼈甲餡かけ etc

■冷製料理

パプリカのムース 生姜のコンフィとグレープフルーツの泡／“エビ・えび・海老”のタブレ／豚肉と千葉県産野菜のサラダ仕立て 甘辛ドレッシング／鶏肉の柔らか蒸し 黒ごまと焦がしバターのソース／中華くらげと千葉県産野菜の冷菜／柿と生ハム／チーズ各種 etc

■フルーツ&デザート

スイートポテトのパイ包み焼き 林檎ソースと一緒に／カボチャタルト／さつまいもロール／林檎のシブースト／パンプキンプリン／パンナコッタ 林檎のコンポート添え／ぶどうゼリー／紅茶ゼリー／タルト・ポワール／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



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・ディナーでは約 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。

公式ウェブサイト：<https://www.art-narita.com/restaurants/narita-bold-kitchen/>

【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 スカイトワー 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: