

<報道関係各位>

2024年12月18日

アートホテル成田
「とろける美味しさ×ショコラ×冬のスイーツフェア」1/10より開催
～とろ～り、濃厚な冬の味覚が大集結！心も体も温まる至福のひとつときを～



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、2025年1月10日（金）から2月28日（金）まで、1階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて「とろける美味しさ×ショコラ×冬のスイーツフェア（以下当フェア）」を開催いたします。

当フェアでは、寒い冬にぴったりな心も体も温まる料理からスイーツまでたっぷりとお召し上がりいただけるビュッフェをご提供いたします。チーズやクリームを使用した濃厚でとろけるような味わいや、なめらかな食感のメニューの数々をご堪能ください。ランチタイムにはふわとろ食感の「たらこオムライス」を、ディナータイムには口の中で軽やかにほどける「鱈の鉄板焼き マルセイエーズソース」など、ライブキッチンでは、ふわふわ・軽やかな口当たりのメニューを提供します。また、チョコレートやカスタードクリーム、チーズなどを使用したとろけるような口当たりのスイーツの数々もお楽しみいただけます。



「とろけるショコラクリーム」やクリーミーな「マスカルポーネフレーズ」など心躍るスイーツたちが勢ぞろい。

【概要】

名称：とろける美味しさ×ショコラ×冬のスイーツフェア

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：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

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

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



「ショコラチーズパイ」

チョコレートとクリームチーズをパイ生地で包み、こんがりと焼き上げたショコラチーズパイ。チョコレートとチーズの絶妙なバランスが楽しめます。



「たらこオムライス」

ふわとろなオムレツに、たらこのクリームソースがとろりと絡む贅沢なオムライス。ひと口ごとに広がるやさしい味わい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



「鱈の鉄板焼き マルセイエーズソース」

鉄板で皮は香ばしく、身はふっくらとした食感に仕上げた一品。トマトやオリーブ、ハーブが香るソースのハーモニーをお楽しみください。



「高温で焼き上げたビーフステーキ」

900度の超高温のグリルで香ばしく焼き上げるビーフステーキ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



「豚肩肉のブレゼ チーズ香るクリームソース」

野菜や香草と一緒に弱火でじっくりと火を通し、しっとりとした食感に。豚肉の旨味がつまった一品に。



「ドーフィネ風じゃがいものグラタン」

フランス・ドーフィネ地方の郷土料理であるジャガイモのグラタンをキッシュ仕立てに。素朴で優しい味わいでありながら、チーズのコクが感じられる一品です。



「チョコレートフォンデュ」

濃厚なチョコレートにプチシューやマシュマロ、フルーツをたっぷりディップして楽しむチョコレートフォンデュ。とろける贅沢なひと時をお楽しみください。

【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／ショコラチーズパイ／たらこオムライス

■ディナーライブキッチンメニュー

高温で焼き上げたビーフステーキ／鱈の鉄板焼き マルセイエーズソース

■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／ヤングコーン／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 etc

■惣菜サラダ

ロマネスコとタルタルソースのサラダ／千葉県産野菜のジュリエンスラダ エストラゴン・オリーブの香り／人参と紫キャベツ、みかんのサラダ／蒸し鶏と牛蒡のサラダ 柚子風味 etc

■温製料理

サーモンとキャベツ・江戸菜のペペロンチーノパスタ／豚肩肉のブレゼ チーズ香るクリームソース／グリルの薫りを纏った鶏肉をシャールソースで…／白身魚のオープン焼き 赤ワインバターソース／千葉県産里芋のロティ 白味噌ソース／千葉県産野菜と冬野菜の蒸し物 海南ソース／千葉県産野菜を使った洋風ベジおでん／豚肉と白菜の生姜風煮込み etc

■冷製料理

冬野菜のパリソワール仕立て デュバリー風／ドーフィネ風じゃがいものグラタン キッシュ仕立て／豚ロース肉のスパイス炙り 柑橘と西京味噌のソース／スモークサーモンリエットのクロスティーニ etc

■フルーツ&デザート

チョコレートフォンデュ／とろけるショコラクリーム／とろけるカスタード／マスカルポーネフレーズ／ショコラ塩キャラメルムース／タルト・ポム／ふんわりロールケーキ／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

【館内施設・設備】会議室／宴会場／天然温泉／コンビニエンスストア／チャペル／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 茨城①アートホテル鹿島セントラル 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: toshiharu.masuda@mystays.com