

<報道関係各位>

2026年4月16日

アートホテル成田

和×伊折衷ビュッフェ&抹茶スイーツフェアを開催<5/1~6/30>
～メロン食べ放題とライブキッチンも一度に楽しめる期間限定・贅沢体験～



アートホテル成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：今川純一）は、2026年5月1日から6月30日まで、1階レストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて「和×伊折衷ビュッフェ&抹茶スイーツフェア～メロン食べ放題付き～」を開催いたします。和とイタリアンの魅力を掛け合わせた創作料理に加え、旬のメロン食べ放題や香り豊かな抹茶スイーツを取りそろえた本フェアは、ランチ・ディナーともに楽しめる期間限定の美食企画です。さらに土日祝日ランチでは時間限定メニューの提供や、ライブキッチンによる目の前で仕上げる演出を通じて、多彩な味わいと躍動感あるひとときをお届けいたします。

■和とイタリアンが融合する創作ビュッフェ

和食の繊細なだし旨味とオリーブオイルやガーリックが香るイタリアンの豊かな風味を融合させた創作メニューが並ぶビュッフェをご用意いたします。「和×伊」の魅力の掛け合わせ、だしとオリーブの風味が調和する料理や、和の素材を活かしたイタリアンアレンジなど、それぞれの個性を引き出した一皿が食卓を彩ります。

■旬のメロンがランチ・ディナーともに食べ放題

ランチ・ディナーともに旬のメロンを食べ放題をご用意いたします。みずみずしく爽やかな甘みのメロンを、お好きなだけお楽しみいただける贅沢な内容です。初夏ならではのフルーツの魅力を存分に味わえる、満足度の高いデザート体験をご提供いたします。

■香り豊かな抹茶スイーツが充実

デザートには抹茶プリンや抹茶ティラミスなど、香り豊かな抹茶スイーツを豊富に取りそろえました。やさしい甘みとほろ苦さが広がる抹茶の味わいを、お好きなだけお楽しみいただけます。食後のひとときをゆつたりと彩る、心満たされるスイーツタイムをご提供いたします。

■土日祝日ランチ限定 タイムサービス

「すき焼き風ローストビーフ」や「イタリア版ブイヤベース リヴォルノ風」など、時間限定で楽しめる特別メニューをご用意いたします。提供時間に合わせて登場する一皿が、食事の楽しみをより一層引き立てます。

■ライブキッチンで味わう出来たての臨場感

ライブキッチンでは、シェフが目の前で仕上げる臨場感あふれる演出とともに、香りや音まで感じられる出来たての美味しさをお楽しみいただけます。ランチでは「オーストラリア和牛と生ハムの焼きしゃぶ サルティンポッカ風」やディナーでは 900℃の高温グリルで焼き上げた「サーロインステーキ」をご提供いたします。

■ゴールデンウィーク限定メニューが登場

5月2日から10日までの期間は、ゴールデンウィーク限定メニューをご用意いたします。ランチでは「牛肉のミラノ風カツレツ」がタイムサービスとして登場し、サクッとした食感と肉の旨味をお楽しみいただけます。ディナーでは「オーストラリア和牛のイタリア風すき焼き」など、期間限定ならではの特別メニューをご提供し、食事のひとときをより華やかに演出いたします。

【概要】

名称：和×伊折衷ビュッフェ&抹茶スイーツフェア ～メロン食べ放題付き～

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：2026年5月1日（金）～6月30日（火）

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（平日）¥3,800、大人（土日祝）¥3,900、小学生¥1,980、未就学児 無料

ディナー：大人（全日）¥5,200、小学生¥2,750、未就学児 無料

【GW5/2～5/10 特別料金】

ランチ：大人¥4,400、小学生¥1,980、未就学児 無料

ディナー：大人¥5,400、小学生¥2,750、未就学児 無料

※ソフトドリンク飲み放題付き

※料金はすべて消費税込

【おすすめメニュー】



「ランチもディナーもメロン食べ放題」
みずみずしい旬のメロンを心ゆくまでお楽しみください。
※ランチ・ディナーで提供



「オーストラリア和牛と生ハムの焼きしゃぶ サルティンボッカ風」
オーストラリア和牛の焼きしゃぶに生ハムを合わせた、サルティンボッカ風の一皿です。
※ランチライブキッチンメニュー



「イタリア版ブイヤベース リヴォルノ風」
香ばしく焼き上げた鯛の旨味を、魚介のスープとともに堪能ください。
※ディナーライブキッチンメニュー



「すき焼き風ローストビーフ」
すき焼き風の味わいで仕上げたローストビーフ。しっとりとした肉の旨味をお楽しみください。
※土日祝日ランチタイムサービス



「白身魚の西京焼き カボナータのヴェネグレットソース」
白身魚の西京焼きにイタリアンの要素を取り入れた創作メニューです。
※ランチ・ディナーで提供



「抹茶スイーツセレクション」
抹茶プリンやテリーヌ、ミルクレープなど香り豊かな抹茶スイーツをご用意いたしました。

【メニュー】

■土日祝日ランチタイムサービスメニュー

すき焼き風ローストビーフ／イタリア版ブイヤベース リヴォルノ風／
抹茶×アフオガード「抹茶フォガート」（※5/16 からご提供いたします）

■ランチライブキッチンメニュー

オーストラリア和牛と生ハムの焼きしゃぶ サルティンボッカ風／最中の抹茶トッツォ（※平日（月～金）のみ）

■ディナーライブキッチンメニュー

高温で焼き上げた牛サーロイン／イタリア版ブイヤース リヴォルノ風／最中の抹りトツォ／抹茶×アフォガード「抹茶フォガート」（※5/11 からご提供いたします）

■特設コーナー（ランチ・ディナー）

メロン食べ放題

■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／アーモンド／キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

ブロccoliとロマネスコ、ボロニアソーセージのサラダ トマトドレッシング／野菜とパンのサラダ“パンツァネッラ”／カラフル野菜のイタリアンライスサラダ／千葉野菜のソテー タブナードソース／ツナと色々ビーンズのシチリア風サラダ etc

■温製料理

生クリームを使わない！本場のカルボナーラ ローマ風／豚胸肉の蒸し焼き マルサラソース ガリ、ドライフルーツをアクセントに／鶏もも肉のラツィオ風 香草とヴィネガーのソースで／白身魚の西京焼き カポナータのヴィネグレットソース／初夏野菜のグリーンベジタブルソテー 椎茸とにんにく、ガラムの香り etc

■冷製料理

和×伊が織りなす カプレーゼの再構築／シーフードとねばねば野菜のスカパーチェ ジャッポーネ風／空豆のラッテ・イン・ピーエーディ サルサビアンカとマンゴーの2 種ソースで／鶏肉と季節野菜の煮ごり イタリアーノ風／チーズ各種 etc

■フルーツ&デザート

抹茶プリン／抹茶パンナコッタ／抹茶ゼリー／抹茶テリーヌ／抹茶ティラミス／抹茶ミルクレープ／抹茶どら焼き／黒胡麻プリン／ほうじ茶パンナコッタ 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）／日本料理&中国料理 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／フィットネスジム／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://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-narita-chiba>

【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

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー44階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内 182棟／25,456室（レジデンス38室を除く、2026年4月1日時点）
従業員数	12,249名（2026年4月1日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国180棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウパス）が2025年5月29日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

【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@iconia.co.jp