

ICONIA
HOSPITALITY

アートホテル 成田
ホテルマイステイズプレミア 成田

サマーパーティープラン
2026



宴会場で涼しく
納涼祭を!!

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、

一二〇〇の客室とご人数に応じられる

四〇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。

SUMMER
PARTY PLAN

2026. 6.1 [月]
~ 8.31 [月]



ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ TEL.0476-32-1135



HOTEL MYSTAYS Narita

PREMIER

ホテルマイステイズプレミア 成田

ご予約・お問い合わせ TEL.0476-33-6507



Premium Course

プレミアムコース **A**

お一人様 **8,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・鉄砲漬けとクリームチーズのタルトレット
- ・皮蛋とアボカド、豆腐のセルクル仕立て
- ・豚肉西京漬け天麩羅 粒マスタードソース
- ・真鯛のプレゼ オレガノ香るブッタネスカ風ソース
- ・牛フィレ肉のボワブルステキ マルサラソース
- ・寿司(鮭、鯛、サーモン)
- ・ヨーグルトムースとメロンゼリー、季節のフルーツ
- ・コーヒー

Standard Course

スタンダードコース(卓盛) **P**

お一人様 **6,500円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・プロシュートとルッコラのカプレーゼ
- ・トマトとレタスのふんわり玉子スープ
- ・お造り三種
- ・メカジキのボワレ 南国風ハイナップソース
- ・牛サーロインのクミン香るスパイス焼き 夏野菜とともに
- ・うなぎご飯とお吸い物
- ・マンゴーパンナコッタ
- ・トロピカルフルーツとココナッツの香り
- ・コーヒー



Standard Course

スタンダードコース(卓盛) **A**

お一人様 **6,500円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・和食前菜盛り合わせ (海老芝煮、厚焼き玉子、枝豆、ピリ辛茼蒿、酢取り茗荷、水雲酢、砂肝胡椒和え)
- ・海の幸のミネストローネ仕立て 貝殻のパスタを浮かべて
- ・白身魚の甘酢野菜あんかけ
- ・牛サーロインのロースト 大葉と柚子胡椒香るソースで
- ・穴子ちらし寿司
- ・はまぐりの吸い物
- ・レモンのタルト、ライチゼリー
- ・コーヒー



Premium Course

プレミアムコース **P**

お一人様 **8,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・シマアジのマリネ、レモンドレッシングで
- ・夏の中華冷菜三種盛り (鶏もも肉の低温調理 麻辣ソース、クラゲの黒酢風味、卵白の冷製フランク)
- ・金目鯛の唐揚げ 山椒風味のおろし酢
- ・天然有頭海老と茄子 北京風甘辛ソース
- ・国産牛ロース肉のロースト クレソールと白味噌、ピーカンナッツのアンサンブル
- ・握り寿司と留糖
- ・クリームダンジュ ベッシュのスープ仕立て
- ・コーヒー



Casual Course

カジュアルコース(卓盛) **P**

お一人様 **5,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・枝豆と旬野菜の浅漬
- ・鰹のたたきサラダ仕立て 山葵香るドレッシング
- ・鯛の上粉揚げ レモン風味油淋ソース添え
- ・香ばし鶏もも肉のロースト スパイスアフリカサマヨネーズとともに
- ・かき揚げそば
- ・彩りフルーツポンチ
- ・コーヒー



Casual Course

カジュアルコース(卓盛) **A**

お一人様 **5,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- ・オードブルヴァリエ (スモークチキンのシーザーサラダ仕立て 小海老と蛸のマリネとオレンジ風味のダブル焼き茄子のエスニック風味)
- ・ハチノスと押し豆腐の冷菜 麻辣風味
- ・鮭と夏野菜の揚げ浸し
- ・国産豚肩ロースのタンダー風 フルーツチャツネ添え
- ・海鮮あんかけ炒飯
- ・ガトーショコラ
- ・コーヒー

※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※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。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は全てお1人様の料金、消費税が含まれております。

Buffet Course



◆ビュッフェコース お一人様 5,000円～

— 25名様から承ります —

Menu例

洋食

- ・シーフードマリネと海藻のサラダ
- ・津軽蒸し鶏と春雨のサラダ
- ・スモークサーモンとアボカドのプリニ
- ・生ハムとチーズの彩り野菜サラダ
- ・海の幸のアクアパッツァ風
- ・豚肉と野菜のトマト煮込み
- ・牛肉のベルシヤード マスタード風味
- ・モッツアレラとバジルのカプレーゼ風ラザニア

中華

- ・イカと玉子のチリソース
- ・牛肉と野菜のピリ辛炒め
- ・海老とイカのオイスターソース炒め
- ・叉焼と葱の炒飯

デザート

- ・ガトーショコラ
- ・柚子のゼリー
- ・モンブラン
- ・黒胡麻プリン
- ・抹茶オペラ
- ・抹茶ゼリー
- ・カシスオレンジ
- ・苺プリン

和食

- ・天麩羅盛り合わせ
- ・鯖西京焼き
- ・鱈竜田南蛮風揚げ
- ・冷やしうどん

※メニューは一例です。 ※画像はイメージです。
※季節、仕入れ状況等により料理内容が変更になる場合がございます。

ART HOTEL
アートホテル成田

HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

飲み放題 プラン (2時間制)

◆アルコールプラン

お一人様 2,000円

ビール(中瓶) / ノンアルコールビール /
麦焼酎 / 芋焼酎 / レモンサワー /
ウイスキー / 日本酒 / 赤白ワイン /
オレンジジュース / アップルジュース /
ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール

※同一グループ内の皆様に同じプランを
ご利用いただいております。

◆ノンアルコールプラン

お一人様 1,400円

ノンアルコールビール /
ノンアルコールカクテル /
オレンジジュース / アップルジュース /
ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール

◆ソフトドリンクプラン

お一人様 1,200円

オレンジジュース / アップルジュース /
ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール



プランご利用のお客様へのご優待

ご宿泊 優待



※写真はイメージです。
事前予約制となります。
料金は担当よりご案内いたします。

二次会 会場優待



※写真はイメージです。
ホテルマイステイズプレミア成田では、最上階のBar
をご利用いただけます。アートホテル成田では、バー
「モンルポー」をご利用いただけます。

選べる6つの特典

下記特典よりお選びいただけます(10～29名様は1点、30名様以上は2点)

- 1 幹事1名様分サービス
(料理代のみ・30名様以上でのご利用に限ります)
- 2 ホテルマイステイズプレミア成田レストラン「ガーデニア」または、
アートホテル成田「NARITA BOLD KITCHEN」のペアランチ券(1組)プレゼント
- 3 ご人数様分の乾杯用スパークリングワイン プレゼント
- 4 スクリーン&プロジェクター レンタル無料
- 5 ビンゴゲーム機&ビンゴカード無料
- 6 宴会前の会議室料50%OFF

アートホテル成田、ホテルマイステイズプレミア成田どちらにご連絡をいただいても結構です。
お客様のご要望に合わせた提案をさせていただきます。

HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER

ホテルマイステイズプレミア 成田

〒286-0131 千葉県成田市大山31

TEL.0476-33-6507 (宴会予約直通)
受付時間/9:00～18:00

ICONIA
HOSPITALITY

ART HOTEL

アートホテル成田

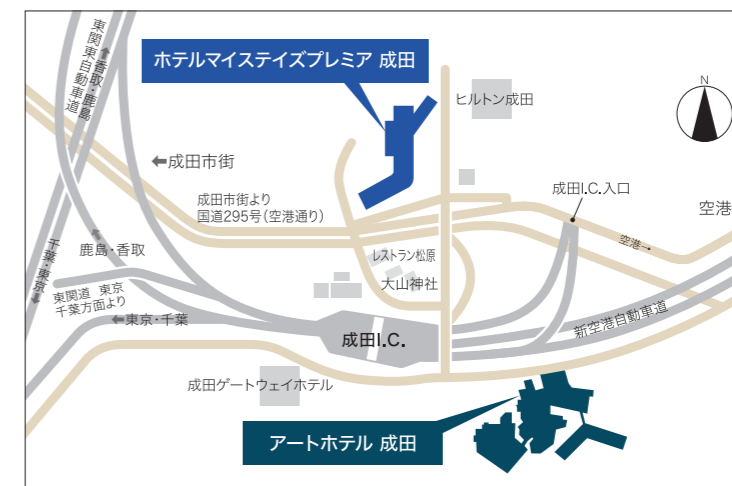
〒286-0127 千葉県成田市小菅700

TEL.0476-32-1135 (宴会予約直通)
受付時間/9:00～18:00

ホテル公式サイト



友だち
募集中



ホテル公式サイト



友だち
募集中

