

2025-2026
**忘年会
新年会**
プラン

WINTER PARTY PLAN

一年の締めくくりと始まりは、
労いと感謝の思いを込めた
おもてなしを。

2025. 11.1 [土]
2026. 2.28 [土]

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、
1,200の客室と40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。



ビュッフェコース
Buffet Course
お一人様 **4,500円**~
—25名様から承ります—

Menu例

<p>洋食</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>和食</p> <ul style="list-style-type: none"> 天麩羅盛り合わせ 鱈西京焼き 鱈竜田南蛮風揚げ 冷やしうどん 	<p>デザート</p> <ul style="list-style-type: none"> ガトーショコラ モンブラン 抹茶オベラ カシスオレンジ 柚子のゼリー 黒胡麻プリン 抹茶ゼリー 苺プリン
<p>中華</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 		

※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。

アートホテル成田・ホテルマイステイズプレミア成田
共同制作の**宅配弁当**



Gourmet Box
グルメボックス
お一人様 **3,700円**

Menu

- 海老芋の旨煮、梅人参、牛八幡巻き
- 宮崎鶏飯燗焼
- 赤魚の南蛮漬け
- オーストラリア産牛サーロインステーキ
- トリュフソース
- スモークサーモン
- 野菜のゼリー寄せ
- 豚ヒレ肉の唐揚げ 椒塩炒め
- 合鴨ロース野菜巻き
- 白身魚のソテー ピリ辛人参ソース
- 海老と山椒ちりめん混ぜご飯

注文期限 ご利用日の10日前までにご注文下さい。
注文個数 10個より承ります。
配達時間 11:00~18:00よりご指定下さい。

配達地域 成田市、旭市、印西市、香取市、神崎町、栄町、佐倉市、山武市、酒々井町、芝山町、匝瑛市、多古町、東金市、東庄町、富里市、八街市、横芝光町、四街道市、茨城県稲敷市、河内町、龍ヶ崎、美浦村

※表示料金はすべて消費税込みの料金となります。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。

**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**
瓶ビール/赤白ワイン/焼酎/レモンサワー/ウイスキー/ハイボール/日本酒/
ノンアルコールビール/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
 - **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
- ※同一グループ内の皆様と同じプランをご利用いただいております。

選べる7つの特典

忘年会・新年会プランをご利用のお客様は
下記特典をご利用いただけます。

- 1 乾杯用スパークリングワインサービス
- 2 ビンゴゲーム&ビンゴカードサービス
- 3 スクリーン&プロジェクターサービス
- 4 幹事1名様分サービス
(料理のみ、30名様以上でのご利用に限ります)
- 5 ホテルマイステイズプレミア成田
「レストランガーデンア」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
- 6 贈呈用花束サービス
- 7 会議室料50%OFF

特典は10名様~29名様のご利用で1点、
30名様以上のご利用で2点お選びいただけます。

プランご利用のお客様へのご優待 忘年会・新年会プランご利用のお客様は下記を優待価格でご利用いただけます。



ご宿泊優待

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。

※写真はイメージです。



二次会場優待

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、ご移動するこ
となく宴会場をそのままご利用いた
だけます。

※写真はイメージです。

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 千葉県成田市大山西1
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

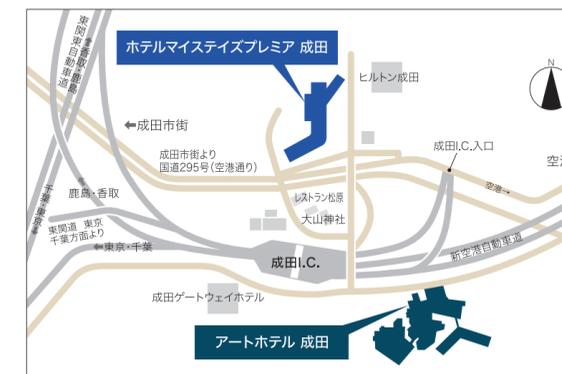
ホテル公式サイト

友だち募集

LINE

Instagram

Facebook



ホテル公式サイト

友だち募集

LINE

Instagram

Facebook

ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-32-1135



プレミアムコース A Premium Course

お一人様 9,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・和前菜盛り合わせ
(菊葉のお浸し/姫サザエま煮/雪輪連根/
牛蒡巻き/辛子蒟蒻/合鴨スモーク/
胡麻ポテト)
- ・シーフードと旬野菜のポローハン
- ・中華風茶碗蒸し フカヒレあんかけ
- ・真鯛の揚げ物 発酵唐辛子のピリ辛ソース
- ・牛フィレ肉のポワレ モリユヅ茸とマダラ酒のソース
- ・握り寿司、吸い物
- ・洋梨タルトとモンブランのスイーツ
- ・コーヒー



スタンダードコース A Standard Course

お一人様 7,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・洋食オードブル三種盛り
(メカジキのスモーク
蕪のロースト 味噌とクリームチーズのディップ
若鶏とほうれん草のチリソース)
- ・千葉県産銚子焼の四州名物よだれ鶏
- ・浅利とポテトのサフランスープ仕立て
- ・海鮮の蒸し物 金華ハムと人参のソース
- ・東の匠SPF豚のサルシッチャと牛ロースのグリエ
トマトとハーブ 香る粒マスタードソース
- ・真鯛と茸の炊き込みご飯、吸い物
- ・さつまいも、パパアと洋梨のソテー
- ・コーヒー



カジュアルコース A Casual Course

お一人様 5,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・生ハムと蒸し鶏、冬野菜のメランジェサラダ
ハニーマスタードソース
- ・酒の香三種盛り合わせ
(イカゲソ唐揚げ/チーターら包み揚げ/牛蒡唐揚げ)
- ・鮭竜田揚げ 鷹甲船かけ
- ・千葉県産ロイヤル三元豚の濃厚黒酢炒め
- ・ちらし寿司
- ・苺のブランマンジェ ヨーグルトクリーム
- ・コーヒー

HOTEL MYSTAYS PREMIER

Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507

プレミアムコース P Premium Course

お一人様 9,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・フグのカルパッチョ 柚子ヴィネグレットソース
- ・帆立梅肉和え、合鴨生ハムの無花果巻き、
黒毛和牛ユッケ
- ・フカヒレカラーゲン入り五目蒸しスープ
- ・平目の紹興酒蒸し香味ソース
- ・自家製山椒オイルの風味
- ・国産牛ロース肉のロースト
- ・旨味溢れる素材のジュと共に
- ・握り寿司三種 蟹の味噌汁
- ・トロワ・ショコラ ベリーソース
- ・コーヒー



スタンダードコース P Standard Course

お一人様 7,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・千葉県産銘柄豚の塩豚 甜醬油ソース くらげ柚子和えを添えて
- ・オニオングラタンスープ
- ・季節のお刺身三種
- ・真鯛のポワレ ソースエミルシオン
- ・オーストラリア産サーロインのロースト 藍莓酒を使ったフルーティーなソースで
- ・ふくらみ煮餃子の彩りちらし寿司 留め梅
- ・ポワール・キャラメル
- ・コーヒー

カジュアルコース P Casual Course

お一人様 5,000円
—10名様から承ります—

Menu

- ・自家製サーモンマリネの菜園風 ビーツとバルサミコのソース
- ・蒸し鶏のピリ辛胡麻ソースと豆腐干絲彩り野菜和え
- ・鯛の焦焼き かつお香るお出汁と共に
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・江戸菜入り細切り豚肉のあんかけ焼きそば
- ・フロマージュ・クリュ
- ・コーヒー



※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。
※表示料金はすべて消費税込みの料金となります。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。