

MYSTAYS
マイステイズホテルグループ

新しい出会いとお世話になった方の門出を、楽しく華やかにお祝い
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、
一〇〇〇の客室とご人数に感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。



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

- Menu例
- ・仏蘭西各種冷菜
 - ・スモークサーモンとチーズの彩りサラダ
 - ・シーフードグリル ビスクソース
 - ・ローストポーク ケイジャン風味
 - ・ロールキャベツとベーコンのなめらかクリームソース
 - ・フライドチキン&揚げ物盛り合わせ
 - ・オリジナルカレー
 - ・海老と鳥賊の塩味炒めバジル風味
 - ・牛肉と野菜の黒胡椒炒め
 - ・上海風焼きそば
 - ・ちらし寿司
 - ・デザート各種 等

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/ノンアルコールビール/麦焼酎/芋焼酎/ウイスキー/日本酒/赤白ワイン/レモンサワー/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
- ◆ 追加カクテル お一人様 300円
カクテル三種
※上記プランに追加いただけます。
- ◆ 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

選べる7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 贈呈用花束1束
 - 2 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
 - 3 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です)
 - 4 乾杯用スパークリングワイン人数分プレゼント
 - 5 スクリーン&プロジェクター レンタル無料
 - 6 ピンゴゲーム機&ピンゴカード無料
 - 7 宴会前の会議室料50%OFF

プランご利用のお客様へのご優待



ご宿泊優待
プランご利用のお客様は、優待価格にてご案内させていただきます。事前ご予約となりますので、ご宿泊の際は事前にお申し付けください。
※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プランご利用のお客様は、TOPフロアのBAR「ベガサス」を優待価格にて貸し切り承ります。アートホテル成田でプランご利用のお客様は、ご宴会会場をそのまま二次会場として優待価格にてご利用いただけます。
※写真はイメージです。

2025
3.1[土]~5.31[土]

アートホテル 成田
ホテルマイステイズプレミア 成田
歓迎迎会プラン
SPRING PARTY PLAN 2025

ART HOTEL 成田 HOTEL MYSTAYS Narita 共同制作
DELIVERY 弁当

グルメボックス
お一人様 3,500円

Menu

- ・大根と蛸の桜煮 スナッフエンドウ
- ・鯛桜花焼き 花蓮根酢取り
- ・アスパラ合鴨巻き、花見団子、花びらゆり根
- ・かぶのロースト 生ハム巻き ドライトマト添え
- ・サーモンのインベリアル風グラタン
- ・オーストラリア産サーロインステーキ 味噌ソース
- ・海老のライチ風味マヨソース
- ・豚ヒレ肉と春野菜のオイスターソース炒め
- ・サヨリのフリット
- ・桜ちらし寿司

注文期限 ご利用日の10日前まで
注文個数 10個より承ります
配達時間 11:00~18:00
※ご希望のお届け時間をお知らせください

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、匝瑳市、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、龍ヶ崎市、美浦村

※表示価格は全て、消費税・配達料が含まれております。 ※メニュー内容に変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

お電話はどちらにご連絡いただいてもOK! お客様のご要望をお伺いしてご提案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

MYSTAYS
マイステイズホテルグループ

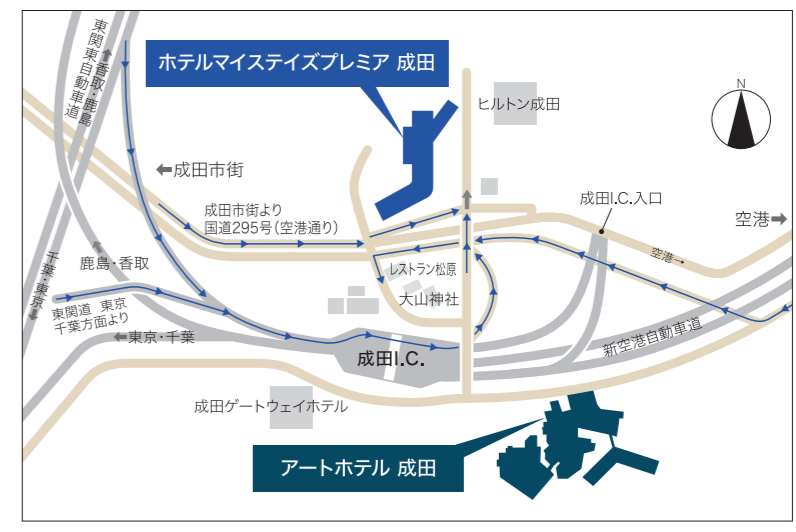
ART HOTEL
アートホテル 成田
〒286-0127 千葉県成田市小菅700
TEL.0476-32-1135 (宴会予約直通)
受付時間/9:00~18:00

ホテル公式サイト

友だち募集中 LINE

Instagram

Facebook



ホテル公式サイト

友だち募集中 LINE

Instagram

ART HOTEL

アートホテル成田

ご予約・お問い合わせ TEL.0476-32-1135

Premium

プレミアム
コース **A**

お一人様 7,500円

10名様から
承ります

Menu

- ・春の和食前菜六種盛り合わせ
- ・鮑のアンブレ 春野菜と共に
- ・オマール海老のピスタ パイ包み焼き エストラゴン風味
- ・真鯛の蒸し物 干し貝柱と金華ハムのソース
- ・牛フィレ肉と骨付き仔羊 2種類のソースで
- ・海鮮こぼれ寿司(鯛、鮪、甘海老、いくら)、吸い物
- ・ガトー盛り合わせ
- ・コーヒー



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

プレミアム
コース **P**

お一人様 7,500円

10名様から
承ります

Menu

- ・彩り前菜盛り合わせ
- ・フォアグラのソテー
ソースベリグーと春野菜のキッシュ仕立て
- ・季節のお造り三種盛り
- ・天使の海老のカダイフ巻き揚げ
ライチマヨとスイートチリ二種のソースで
- ・穴子桜蒸し 花びらゆり根 生海苔餡 山葵
- ・和牛肩ロース肉のロースト バイオレットマスタードソース
- ・鯛胡麻だれ漬け丼と留挽
- ・ミックスベリーへのミルフィーユ
- ・コーヒー



Standard

スタンダード
コース **P**

お一人様 6,000円

10名様から
承ります

Menu

- ・桜鯛薄造り 春野菜と共に 桜風味ドレッシング
- ・サーモンと帆立貝のムーステリース ソースアネット
- ・春の野菜の蛋花湯
- ・鱈のポワレ ブールブランソース キウイ風味 もずくと共に
- ・浅利と筍の茶碗蒸し
- ・和牛スネ肉の香り煮込み 花ニラを添えて
- ・彩りちらし寿司 留挽
- ・フロマーージュフレーズ
- ・コーヒー

Standard

スタンダード
コース **A**

お一人様 6,000円

10名様から
承ります

Menu

- ・ハモンセラーノと半熟卵のブランタニエール風
- ・お造り三種盛り合わせ(鮪、勘八、鯛)
- ・干し貝柱と玉葱の中華スープ
- ・マトウダイ・天使の海老のポワレ 春菊とあさりのジュ
- ・牛サーロインステーキ レフォール香るグレービーソース
- ・筍と桜えびの炊き込みご飯 吸い物
- ・苺のパルフェ ベリーソース
- ・コーヒー



Casual

カジュアル
コース **A**

お一人様 4,500円

10名様から
承ります

Menu

- ・和洋中冷菜盛り合わせ
- ・生ハムのルーレ
- ・海の幸とカッペリーニのミモザ
- ・皮豆腐
- ・浅利とトマトの冷製玉地蒸し
- ・春野菜のニース風サラダ
- ・鯖竜田揚げ沢煮仕立て
- ・豚肉と野菜のオイスターソース炒め
- ・海老ピラフ
- ・抹茶パフェスイーツ
- ・コーヒー

Casual

カジュアル
コース **P**

お一人様 4,500円

10名様から
承ります

Menu

- ・アスパラ豆腐 人参ソース
- ・牛肉の冷しゃぶ 中華風サラダ仕立て
- ・筍と鯛の木の芽焼き
- ・海老と春野菜の桜風味炒め
- ・千葉県産菜の花ポークのキャラメリゼ
- ・パヴェ仕立て ピンクグレープフルーツ乗せ
- ・桜海老かき揚げ冷やしレモンうどん
- ・抹茶パンナコッタ ホワイトチョコソースかけ
- ・コーヒー



※表示価格は全てお一人様の料金、消費税が含まれております。(当ホテルではサービス料は発生いたしません)
※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。 ※ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。