

2026
SPRING PARTY PLAN

歓送迎会 プラン

2026. 3.1〔日〕～5.31〔日〕



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。



ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-32-1135



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

- 春の和食前菜六種盛り合わせ
（筍土佐煮、海老芝煮、
烏賊真砂和え、胡麻豆腐、
つぶ貝うま煮、天豆花揚げ）
- サーモンと二色アスパラの
オランダーズソース焼き
- 干し貝柱入りフカヒレスープ
- 真鯛の老酒蒸し 翡翠ソース
- 国産牛肩ロースのロティ
大高醤油とレフォールのソース
- 春花ちらし
- 抹茶ブランジェ
- 桜ゼリーアングレーズ
- コーヒ

HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita

ご予約・お問い合わせ

TEL.0476-33-6507



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

- 春野菜の冷製上湯ジュレと真鯛の甜醤油ソース
- お刺身三種（鮪、白身、平貝）
- 有頭バナメイ海老とシャンピニオンのアヒージョ風 パケットを添えて
- 桜海老入り肉団子のスープ仕立て
- 国産牛ロース肉とホワイトアスパラのロースト
- 旨味溢れる素材のジュと共に
- 握り寿司（中トロ、鯖炙り、赤貝）と留枕
- タルトレット・シブースト・フランボワーズ
- コーヒ



Standard Course
スタンダードコース A
お一人様 **6,500円**
— 10名様から承ります —

Menu

- 海の幸と春野菜のハーモニー
- ロイヤル三元豚のせいろ蒸し 甜醤油ソース
- 海老真丈うぐいす留仕立て
- メバルの海藻蒸し 千葉県産醤油のバターソースで
- 牛サーロインのグリエと新じゃがいものロースト
オリエンタルソース
- 鮭と高菜の炒飯
- ガトー2種盛りフルーツ
- コーヒ



Casual Course
カジュアルコース A
お一人様 **5,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- 和洋中冷菜盛り合わせ
（温度卵と旬野菜のコンソメジュレ、
サワラのたたき 山葵風味ドレッシング、
皮蛋豆腐 春仕立て、
菜の花サーモン巻き、合鴨スモーク）
- 桜海老とミモザのシーザー風サラダ
- 真鯛の道明寺蒸し
- 豚ヒレ肉のオイスターソース煮込み
- シーフードと菜の花のペンネアラビアータ
- 洋梨コンポート・ベリジュレとパンナコッタ
- コーヒ



Standard Course
スタンダードコース P
お一人様 **6,500円**
— 10名様から承ります —

Menu

- 鯛の桜肴メと春野菜 抹茶風味の新緑ドレッシング
- オードブルヴァリエ（干海老と小松菜のチリソース 生ハム日向夏 ケークサレ）
- 春キャベツと白木耳の遺ましスープ
- 鯖のボワレ オレンジ香るブルーワゼット
- オーストラリア産牛サーロインのロースト 黒胡椒ソース 春野菜添え
- 釜揚げしらすと桜海老のちらし寿司 留枕
- 抹茶と苺のティラミス仕立て
- コーヒ



Casual Course
カジュアルコース P
お一人様 **5,000円**
— 10名様から承ります —

Menu

- 鶏のアスパラロール 柚子胡椒風味
- メバルの木の芽田楽
- 海老と春野菜の上湯煮
- 豚肩ロース肉のオルロフ風
菜の花のビュッレ ペシャメルソース
- 冷やしなめこ鬼おろし茶そば
- パンナコッタ ベリー添え
- コーヒ

※表示価格は全て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。



共同制作

- 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
※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。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。



- 和食 筍 蒟 蛸桜煮
鰯西京焼き 焼海老
帆立フライ
- 中華 蒸し鶏と蕪の桜風味ソース
蛋皮春巻きとアスパラ生ハム巻きのフリッター
白身魚の中華風南蛮漬け
- 洋食 鴨燻製と菜の花のマリネ
オーストラリア産ローストビーフ カクテルソース
雲丹のフラン 桜海老のソース
- 食事 浅利と鰻のちらしと春野菜



- 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
 - 和食 海の幸のアクアパッツァ風
豚肉と野菜のトマト煮込み
牛肉のペルシヤード 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 天麩羅盛り合わせ
鰯西京焼き
鰻竜田南蛮風餡かけ
冷やしうどん
 - デザート イカと玉子のチリソース
牛肉と野菜のビリ辛炒め
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。 ※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。



- 飲み放題プラン (2時間制) ※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。
- 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／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
 - 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
 - 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。
 - 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
下記特典より各1点ずつお選びいただけます (10～29名様は1点、30名様以上は2点)
- 贈呈用花束1束
 - 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 KIRCHEN」のペアランチ券 (1組) プレゼント
 - 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)
 - ご人数様分の乾杯用スパークリングワイン プレゼント
 - スクリーン&プロジェクター レンタル無料
 - ビンゴゲーム機&ビンゴカード無料
 - 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
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、バー「モンルポー」を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 PREMIER Narita
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

友だち募集中

ホテル公式サイト

ICONIA HOSPITALITY
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

友だち募集中

ホテル公式サイト

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

友だち募集中

ホテル公式サイト