



Japanese-Chinese Cuisine Soh (日本料理・中国料理 Soh(そう))

和食・中華オーダーバイキング

期間:11月1日(土)~12月28日(日) ※ディナーは12月14日(日)まで

和食・中華どちらもお選びいただける
全40品のオーダーバイキング。
出来立てのお料理をテーブルまで
お持ちいたします。



ご予約はこちら

11・12月はランチもディナーも 握り寿司が食べ放題付き!

ご予約 特典



前日16時までに
ご予約いただいたお客様には
「大海老のフリッター オーロソース」
をご用意させていただきます。
(お一人様1皿のみ)

●ランチ(土日祝日のみ開催):2部制
①11:00~12:45 ②13:15~15:00

大人 ¥4,500

小学生 ¥2,500

幼児 ¥1,250 ※3歳以下は無料

●ディナー(11/1~12/14まで毎日開催)
17:30~22:00(最終入場 20:00)

大人 ¥4,800

小学生 ¥2,800

幼児 ¥1,250 ※3歳以下は無料

※バイキングのラストオーダーは
終了時間の30分前とさせていただきます。

11・12月会席 11月1日(土)~12月30日(火)

◆ランチ 11:00~15:00(L.O. 14:30) ※会席料理のラストオーダーは13:30
※ランチは土・日・祝日のみ営業いたします。
◆ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:30) ※会席料理のラストオーダーは20:30

旬の食材を使用した色鮮やかな料理をご用意いたしました。見た目も味わいも両方でお楽しみいただける会席料理をご堪能ください。



中華会席 ¥6,000

本日の前菜4種盛り合わせ
サヨリのフリッター 薬味ソース
豚バラ肉と白菜の白湯スープ
大海老の塩味炒め ワサビ風味

干し貝柱入り焼売
国産牛サーロインの香辣醤油煮込み
フカヒレスープそば
本日のお楽しみデザート

※仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。

和食会席 ¥6,000

蟹黄身酢和え
和前菜盛り合わせ
お造り(鮪、鯛、烏賊、甘海老)
サクサク胡麻豆腐揚げ茸餡かけ

千葉県産しあわせ絆牛湯葉包み揚げ
千葉県産恋する豚と九条ねぎの炊き込みご飯
鱧土瓶蒸し
いちごジャンバンゼリー



「100人100色、おふたりらしい結婚式」をアートホテル成田で 選べるセレモニー&パーティー

ホテル最上階 スカイバンケットリニューアルオープン!ご予約受付中!

年内のご成約で宿泊10名様分プレゼント



選べる挙式

森に佇むチャペル、水を進める円形のチャペル、幻想的な月の神殿のなかからお好みのセレモニー会場をお選びいただけます。

選べるパーティー

ナチュラルスタイルから上質なロイヤルスタイルまで幅広いスタイルをお選びいただけます。

挙式のみやフォトウェディングもご相談ください。



Renewal 記念プラン 30名様 97.2万円 1名追加14,850円
最大165万円ご優待!

◆挙式料無料 ◆会場費50%OFF ◆ブライズルームプレゼント
◆ウェディングケーキプレゼント ◆フラワーシャワープレゼント
◆ウエルカムドリンクプレゼント ◆ご宿泊10名様分プレゼント
◆新郎新婦様当日宿泊無料ご招待(朝食・温泉付)
◆ご列席者のご宿泊を特別価格にてご優待
◆親族控室プレゼント ◆送迎バス1台プレゼント

リニューアル
記念
11大特典

初めての会場見学にぴったり!!

来館特典5000円 & ランチビュッフェペアパスポート
×無料試食付ブライダルフェア

リニューアルを記念したお得なプランをはじめ、挙式・披露宴・お見送りなどなんでもご相談ください。お得な無料試食や来館特典でギフト券5000円 & ランチビュッフェペアパスポートプレゼント。

5部制 9:30~/10:30~/11:30~/14:30~/15:30~

■チャペル・神殿見学 ■会場見学 ■無料試食 ■相談会 など
その他、期間限定特典あり。詳しくはお問合せください。



毎日
開催中!

ご予約・お問合せは 0476-32-1127 (ブライダル課直通 09:00~18:00) フェア予約はこちらから



ウエディング
公式Instagram



忘新年会プラン 期間:2025年11月1日(土)~2月28日(土)

1年を振り返りご友人や同僚の方々と労をねぎらう忘年会。新しい年の始まりを祝う新年会。
年末年始のお集まりにふさわしいプランをご用意いたしました。心温まる和やかな時間をお過ごしください。



プレミアムコース お一人様 ¥9,000

スタンダードコース お一人様 ¥7,000

洋食オードブル3種盛り(メカジキのスマーク / 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テリヤキ) / 千葉県産鰯炙りの四川名物よだれ鶏 / 浅利とポトのサフランスープ仕立て / 海鮮の煮し物 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 / さつまいもババロアと洋梨のソテー / コーヒー

カジュアルコース お一人様 ¥5,000

ビュッフェプラン お一人様 ¥4,500~

※プレミアム、スタンダード、カジュアルコースのご利用は10名様より承ります。
※ビュッフェプランのご利用は25名様より承ります。

ドリンク
プラン

●アルコール飲み放題付き ¥2,000
●ソフトドリンク飲み放題付き ¥1,200

選べる 特典

●贈呈用花束 ●スクリーン&プロジェクター
●乾杯用スパークリングワイン人数分 ●幹事様1名様
分サービス(料理のみ、30名様以上でのご利用の場合に限る) ●成田ポールドキッテンペアランチ券(1枚)

※ご利用日の1週間前までにご予約をお願いいたします。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。

ご予約・お問合せは 0476-32-1135 (予約課直通 09:00~18:00)

ART HOTEL

アートホテル成田

ご予約・お問い合わせ TEL:0476-32-1122

9:00~18:00(予約課)

〒286-0127 千葉県成田市小菅700

https://art-narita.com/



ホテル公式ウェブサイト



友達募集中!



公式Instagram



ICONIA
HOSPITALITY

入会費
年会費
無料!

アイコニア・ホスピタリティのロイヤリティプログラム

GoTo Pass 誕生! ▶▶▶



公式WEBサイトはこちら
各イベントや特典のご利用条件や詳細については、
施設スタッフまたはGoTo Pass公式WEBサイトへ。

ART HOTEL

アートホテル成田

Art Life

2025年11-12月号



年末年始をもっと楽しく /
贅沢グルメと特別イベントが
ラインアップ

冬の美味彩フェア～食の実りに感謝～

開催日程：ランチ・ディナー毎日開催／11月1日（土）～1月8日（木）（※ディナーは12/20～25、12/27～1/3を除く）



ご予約はこちら

冬の美味彩フェア 期間限定オプション

ビュッフェ料金 **＋¥1,800**で

あなたはどちら派!?
とろける銘柄牛 vs ジューシー
輸入牛 食べ放題プラン



千葉県産銘柄牛のグリル



ステーキアッシュ

※小学生料金は¥900（税込）となります。

◆ランチ 11:30～15:00（最終入場 14:00） 大人 ¥3,650／小学生 ¥1,850

◆ディナー 17:30～22:00（最終入場 21:00） 大人 ¥4,950／小学生 ¥2,500

幼児
特典

幼児(6歳以下) 無料

※幼児無料特典の対象は、1グループ
幼児10名様までとさせていただきます。

〈ランチ〉ライブキッチンメニュー



ブラックオパールビーフの瞬間ポシェ

さっと出汁にくぐらせた柔らかなジューシーなブラックオパールビーフと
とろける食感のポーチドエッグの相性が抜群のメニュー。
ハーブの香りと酸味豊かなベアルネーズソースがおすすめ!



ミルクフレンチトースト

やさしい甘さのミルク仕立て。卵を使わずに仕上げた、ふんわり食
感のフレンチトーストです。メイプルシロップやホイップクリームを添
えて、お好みの味に。



スイートポテトのキャラメリゼ

香ばしくキャラメリゼしたスイートポテトにオレンジソースを添え、
濃厚な味わいと爽やかな香りを楽しむ、秋冬限定の贅沢スイーツ。

ランチ限定
ご予約
特典



前日16時までにご予約いただいたお客様には
11・12月は「りんごのシブスト」
をご用意いたします。

〈ディナー〉ライブキッチンメニュー



900℃のグリルで焼き上げるビーフステーキ

900度の超高温のグリルで香ばしく焼き上げる
ビーフステーキが食べ放題。



金目鯛のボワレ ブイヤベース仕立て

皮目をパリッと香ばしく焼き上げた金目鯛に、魚介の旨味あふれる
ブイヤベースソースを合わせた、寒い季節に味わいたい一皿。

クリスマス・年末年始ディナービュッフェ

クリスマスの煌めきから、新しい年を迎える慶びのときまで。シェフこだわりの多彩な料理とともに、心温まるひとときをご提供いたします。
大切な方と過ごす特別な季節を、華やかなディナービュッフェでお楽しみください。

●2部制：①17:00～19:00 ②19:30～21:30

クリスマスディナービュッフェ 12月20日（土）～12月25日（木） 大人¥8,000／小学生¥4,000／幼児¥2,000

■クリスマスディナービュッフェ特別メニュー



ローストビーフ

じっくりと焼き上げたローストビーフは、柔らかな肉質と旨味が口いっぱいに広がり、
クリスマスのテーブルを華やかに彩る贅沢な一品に。



イセエビのマルセイエーズソース

濃厚で芳醇なマルセイエーズソースが、プリプリのイセエビを引き立
てる、贅沢なクリスマスの逸品。（お一人様一皿のみ）



ジャンボショートケーキ

しっとりとしたスポンジ生地に口どけのなめらかな生クリームを
たっぷり使用したパティシェ手作りのジャンボショートケーキ。



クリスマスディナービュッフェおすすめ 牛肉の赤ワイン煮



年末年始ディナービュッフェ 12月27日（土）～1月3日（土） 大人¥9,000／小学生¥4,500／幼児¥2,250

■年末年始ディナービュッフェ特別メニュー



蟹食べ放題

年末年始の期間限定でボイル蟹が食べ放題。
蟹本来の優しい甘みを贅沢にお楽しみください。



牛サーロイン

ディナービュッフェで人気のビーフステーキももちろん食べ放題。



ミルクフレンチトースト

やさしい甘さのミルク仕立て。卵を使わずに仕上げた、ふんわり食
感のフレンチトーストです。メイプルシロップやホイップクリームを添えて、
お好みの味わいに。

Japanese-Chinese Cuisine Soh（日本料理・中国料理 Soh（そう））

年末年始会席 12月31日（水）～1月3日（土） ◆ディナー（2部制） ①17:00～19:00 ②19:30～21:30



鰹と鮑の炊合せ



車海老の天麩羅



しあわせ絆牛 すき焼き



和食会席 ¥10,000

- 寒鰯南蛮漬け
- 和前菜盛り合わせ（雪輪運根、つぶ貝うま煮、海老芝煮、鳥松風、黒豆 等）
- お造り3種水鉢盛り（鮪、帆立貝、鯛）
- 鰹と鮑の炊合せ

- 車海老の天麩羅
- しあわせ絆牛すき焼き
- 蟹と帆立の炊き込みご飯
- フルーツ盛り合せ



中華会席 ¥10,000

- 本日の前菜5種盛り合わせ
- 千葉県産ロイヤル三元豚のせいり蒸し 葱生薑ソース
- 大海老と帆立貝の泡辣椒炒め
- フカヒレの姿煮 濃厚白湯ソース

- 千葉県産江戸葉と青梗菜の強火炒め ガーリック風味
- 国産牛サーロインのステーキ 黒胡椒ソース
- 豚の角煮入り蓮の葉ちまき
- 本日のお楽しみデザート



大海老と帆立貝の泡辣椒炒め



フカヒレの姿煮 濃厚白湯ソース



国産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース

※仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。