

<報道関係各位>

2025 年 11 月 19 日

アートホテル成田
聖夜を彩る美食の饗宴「クリスマスディナービュッフェ」12/20～12/25 開催
～ローストビーフやイセエビなど豪華メニューが並ぶ 6 日間限定の特別ディナー～



アートホテル成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：今川純一）では、1 階ビュッフェレストラン「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」にて、2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）の 6 日間、シェフこだわりの華やかな料理を取り揃えた「クリスマスディナービュッフェ」を開催いたします。

ホリデーシーズンを彩る本ビュッフェでは、クリスマス限定メニューとして「低温で焼き上げたローストビーフ」や「イセエビのロースト マルセイエーズソース」、「牛肉の赤ワイン煮」、「ジャンボショートケーキ」など、豪華で心躍る料理をご用意しております。

低温で丁寧に焼き上げた「ローストビーフ」は、ジューシーな旨味を閉じ込めた切りたてをライブキッチンから提供いたします。同じくライブキッチンでは、口の中でほどける食感の「牛肉の赤ワイン煮」もご提供。赤ワインの奥深い香りと牛肉の旨味が溶け合う、寒い季節にぴったりの逸品です。



シーフード料理では、半身を贅沢に使った「イセエビのロースト マルセイエーズソース」をお一人様一皿限定でご用意。美食の街マルセイユを思わせる濃厚なソースとともに、特別感あふれる味わいをお楽しみいただけます。

デザートには、パティシエが丹精込めて仕上げた「ジャンボショートケーキ」が登場します。しっとり焼き上げたスポンジに、生クリームをたっぷりと使った、クリスマスらしい華やかな一品です。目の前に現れた瞬間、まるでクリスマスの高揚感がよみがえるようなスケールと可愛らしさで、誰もが思わず童心に帰ってしまう“ワクワク”の詰まった特製ケーキです。

世界中が愛と喜びに包まれるこの季節、国際都市成田の夜とともに、とっておきのクリスマスディナーをお楽しみください。「Merry Christmas!」とともに、皆様をお迎えいたします。

【概要】

名称：クリスマスディナービュッフェ

場所：アートホテル成田 1 階「NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）」

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

営業時間：ディナー（2 部制）① 17:00～19:00 ② 19:30～21:30

料金：ディナー 大人 ¥ 8,000 / 小学生 ¥ 4,000 / 幼児（4～6 歳） ¥ 2,000

※ソフトドリンク飲み放題付き ※料金はすべて消費税込

■クリスマスディナービュッフェおすすめメニュー



「低温で焼き上げたローストビーフ」

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皿に。



「イセエビのロースト マルセイエーズソース」（お一人様一皿限定）

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限定メニュー。



「牛肉の赤ワイン煮」

牛バラ肉を長時間丁寧に煮込むことで口の中でほろほろとほどける食感に仕上げました。赤ワインの風味を程よく感じる濃厚な味わい。



「ボルベッティとペンのパスタ 赤ワイン香るトマトのクリームソース」

ほろっと崩れるミートボールとペンを、赤ワイン香るトマトクリームソースで絡めた濃厚パスタ。



「シーフードのトマトパエリア」

海の幸たっぷりのトマト風味のパエリア。旨味がぎゅっと詰まった一品です。



「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とけなめらかな生クリームをたっぷりを使用したパティシエ手作りのジャンボショートケーキ。

【メニュー】

■ライブキッチンメニュー

低温で焼き上げたローストビーフ / イセエビのロースト マルセイエーズソース / 牛肉の赤ワイン煮

■サラダ

千葉県産フリルレタス・ブリーツレタス / オニオンスライス / 千葉県産カラフルトマト / コーン / ヤングコーン / トレヴィス / ピクルス /アーモンド / キヌアパフ etc

■惣菜サラダ

ブロッコリーと小海老・ポテトのサラダ マスタード風味 / 人参とハム・冬野菜のサラダ 海苔のドレッシング / じゃがいもと茸のサラダ 出汁ジュレ掛け / 海藻とこんにゃく・ツナのサラダ 牡蠣油のドレッシングで etc

■温製料理

シーフードのトマトパエリア / ボルベッティとペンのパスタ 赤ワイン香るトマトのクリームソース / 豚肩ロース肉のプレゼ アップル×シードルのソースで / ロティサリー風チキン ヴェルモット香るソース / 白身魚のヴァプール パセリとバターのヴェルトソース / 千葉県産蓮根のフリット 春菊とオリーブのジェノベーゼソース / 冬野菜のミジョテ オマール海老の淡い香りと共に etc

■冷製料理

カリフラワーのムース"Xmas"スタイル / 白身魚のパステッラブルゴーニュ風 クリスマス仕立て / 魚介とお米のサラダ〜ちらし寿司 見立て〜 / 鴨肉と季節野菜のサラダ仕立て 葱の南蛮とキャラメル味噌ソースで etc

■フルーツ&デザート

ジャンボショートケーキ / ブッシュ・ド・ノエル / カスタードプリン / 青りんごジュレ / チョコレートパナコッタ / コーヒーゼリー / イチゴタルト / シフォンケーキ / クーベルチュールショコラ / フルーツ各種 etc

■お飲み物

ソフトドリンクバー／コーヒー／紅茶



Farm to Table

～千葉の豊かな自然に育まれた食材をレストランへ～

NARITA BOLD KITCHEN は、「Farm to Table」をコンセプトに、千葉県で採れた新鮮な野菜・肉・魚介を使った様々なメニューをお召し上がりいただけるオールデイダイニング。ランチ・ディナーでは約 80 種類のバリエーションに富んだメニューが並びます。

成田エリア最大の席数は 220 席。肉や魚は、独自の方法で調理し、ハーブやスパイスを使った「香り」豊かなメニューも提供いたします。

公式ウェブサイト：<https://www.art-narita.com/restaurants/narita-bold-kitchen/>

【ご予約・お問い合わせ先】 TEL: 0476-32-1122（予約課直通）

■「アートホテル成田」概要

【名称】アートホテル成田

【所在地】〒286-0127 千葉県成田市小菅 700

【アクセス】

・JR 上野駅から JR 常磐線・成田線で約 80 分、「成田」駅よりシャトルバスで約 30 分

・JR 東京駅から成田空港駅まで成田エクスプレスで約 55 分、成田空港駅から車で約 15 分

・京成線京成日暮里駅から成田空港駅までスカイライナーで約 36 分、成田空港駅から車で約 15 分

・東関東自動車道 成田 IC より約 3 分

【開業日】2022 年 7 月 1 日リブランド開業

【階数】地上 11 階建

【客室】490 室／全 22 タイプ

【レストラン】2 店舗 本館 1 階 NARITA BOLD KITCHEN（成田ボールドキッチン）／中国料理＆日本料理 Soh

【館内施設・設備】会議室／宴会場／天然温泉／コンビニエンスストア／チャペル／衣装室／写真室／コインランドリー／フィットネスジム／無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ】TEL: 0476-32-1111（代） 公式ウェブサイト：<https://art-narita.com/>



【アートホテル】

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストランなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 茨城①アートホテル鹿島セントラル 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田 大阪①アートホテル大阪ベイタワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡①アートホテル小倉 ニュータガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 スカイトワー 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営

代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 185 棟／25,412 室 (レジデンス 38 室を除く、2025 年 11 月 1 日時点)
従業員数	12,139 名 (2025 年 11 月 1 日現在、グループ会社含む)
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト : https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト : <https://gotopass.jp>

【取材に関するお問合せ先】

アートホテル成田 販売促進担当 増田俊治

TEL: 0476-32-1135／E-mail: toshiharu.masuda@iconia.co.jp