

ART HOTEL

アートホテル成田

<報道関係各位>

2025年12月12日

アートホテル成田 2026年元日スタート！初開催「飲茶・デザートバイキング」

～出来立ての点心と多彩なスイーツで優雅なひとときをお届け～



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階日本料理・中国料理レストラン「Japanese - Chinese Cuisine Soh（ジャパニーズ-チャイニーズ キュイジーヌ ソウ）」にて2026年1月1日（木・祝）～2月28日（土）の期間、土・日・祝日のランチ限定で「飲茶・デザートバイキング」を初開催いたします。

現在提供している和・中オーダーバイキングをより多くのお客様にお楽しみいただくため、点心とデザートを中心にメニューを拡充し、「飲茶・デザートバイキング」として新たにリニューアル。和食と中華の一品料理は従来と同様にオーダー制で、席にいながら出来立てのお料理をゆっくりと味わっていただけます。デザートと温かいお茶は各コーナーにてお好きなものをセルフサービスでお楽しみください。

今回のリニューアルの目玉となるのが点心メニューです。干し貝柱入り焼壳をはじめ、小籠包、蒸し餃子、胡麻団子、馬拉糕（マーラーカオ）など、人気の点心を取り揃えました。蒸しあがりのタイミングでスタッフが各テーブルを廻り、蒸籠からお好みの点心をお選びいただけます。出来立ての美味しさをご堪能ください。

一品料理は和・中合わせて15種類をご提供。和食は天麩羅や握り寿司など人気の定番料理を揃え、中華は海老のチリソースや揚げ春巻き、あんかけ焼きそばなど、幅広い世代に親しまれるメニューをラインアップ。

さらに、デザートバイキングでは、和・洋・中のスイーツを15種類以上ご用意。リ・オレと小豆の茶巾包み、シノワ風クレープなど趣向を凝らしたメニューに加え、杏仁豆腐やマンゴープリンといった定番スイーツ、シフォンケーキ、スフレチーズケーキ、モンブランなど、多彩な甘味をお好きなタイミングでお召し上がりいただけます。

新しい一年の幕開けを、あつあつの点心と出来立ての一品料理、そして彩り豊かな和・洋・中のデザートが揃う「飲茶・デザートバイキング」でスタートしてみてはいかがでしょうか。

【概要】

名称：飲茶・デザートバイキング

場所：アートホテル成田 1階 「Japanese - Chinese Cuisine Soh（ジャパニーズ-チャイニーズ キュイジーヌ ソウ）」

期間：2026年1月1日（木・祝）～2月28日（土）※期間内の土・日・祝日のみの開催

営業時間：ランチ 11:00～15:00（2部制）

【1部】11:00～12:45 【2部】13:15～15:00

料金：1/1～1/4 大人￥5,000／小学生￥3,000／幼児（4～6歳）￥1,750

1/10～2/28 大人￥4,750／小学生￥2,750／幼児（4～6歳）￥1,250

※料金はすべて消費税込 ※3歳以下は無料

【オーダー制バイキングメニュー】

[和食]

天麩羅 2 種盛り（海老・野菜）／握り寿司 2 貴（鮪・サーモン）／握り寿司 2 貴（鯛・海老）／厚焼き玉子／茶碗蒸し／鰯のつみれ汁／グリーンサラダ／温うどん

[中華]

海老のチリソース／牛肉とピーマンの細切り炒め／鶏肉とカシューナッツ炒め／豚肉と玉子、木耳の炒め／細切り野菜のあんかけ焼きそば／叉焼炒飯／揚げ春巻き／コーンスープ

※スープのみセルフサービス

【点心メニュー】

干し貝柱入り焼壳／小籠包／海老蒸し餃子／胡麻団子／カスタード寿桃／一口あんまん／馬拉糕（マーラーカオ）

【デザートバイキングメニュー】

[和]

リ・オレと小豆の茶巾包み／どらパフェ／あんみつバー／わらび餅

[中]

杏仁豆腐 金木犀のシロップ／マンゴープリン／シノワ風クレープ／紫芋餡のココナツ団子

[洋]

シフォンケーキ／ストロベリーレアチーズケーキ／クーベルチュールショコラ／プレーンロールケーキ／スフレチーズケーキ／ショートケーキ／ピスタチオケーキ／モンブラン



「点心各種」

蒸しあがった点心は蒸籠のままスタッフが各テーブルへお届けします。お好みの点心をお取りいただけます。

「リ・オレと小豆の茶巾包み」

お米を牛乳と砂糖でじっくり煮込んだフランスの素朴なデザート。甘さ控えめの小豆餡と苺ソースを求肥で包んだ創作和スイーツです。

「シノワ風クレープ」

ホイップクリームとカスタードクリームを合わせ、碎いたカシューナッツを加えた特製クリームに、パイナップルと苺を添えました。黒酢風味のソースがアクセントの、中国風アレンジクレープです。

【ドリンクメニュー】（セルフサービス）

温かいお茶を 12 種類ご用意

ダージリン／アールグレイ／ラムチョコティー／アプリコットティー／スウィートハニージンジャー／スウィートバナナ紅茶／ローズヒップピーチ／トロピカルルイボスティー／ジャスミン茶／森いちごのルイボスティー（ノンカフェイン）／狭山ほうじ茶／煎茶

※写真はイメージです。

■「Japanese - Chinese Cuisine Soh（ジャパニーズ-チャイニーズ キュイジーヌ ソウ）」



日本・中国の伝統的な「食」を地産地消の考え方でアレンジ

日本料理と中国料理のオリジナル・定番メニューをアラカルトでお楽しみいただけます。Soh では、オリジナルで考案した新しいスタイルにアレンジしたパーコー麺や、海外のお客様にも和食をお楽しみいただける親しみやすい定番メニューまで国際色豊かなラインアップを揃えます。日本料理・中国料理の「美味しいところ」をセレクトした、高品質でよきばりな料理をお楽しみください。

公式ウェブサイト：<https://narita-soh.com/>

【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（成田ボルドーキッチン）／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、オールディ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 スカイタワー 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

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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：アイコニア・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／25,435 室（レジデンス 38 室を除く、2025 年 12 月 1 日時点）
従業員数	12,156 名（2025 年 12 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>

GoTo Pass
by ICONIA

【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