

<報道関係各位>

2025 年 12 月 22 日

アートホテル成田
北の恵みを五感で味わう「冬の北海道グルメフェア」1 月 9 日より開催
～雄大な大地と海が育んだ旬の味覚をライブ感あふれるビュッフェで堪能～



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、2026 年 1 月 9 日（金）から 2 月 28 日（土）まで、「北の恵みを堪能！冬の北海道グルメフェア」を開催いたします。

本フェアでは、広大な大地と豊かな海に育まれた北海道の食文化をテーマに、北海道をモチーフにした料理や道産食材を取り入れた多彩なメニューをご用意いたします。

北海道をテーマに NBK 流にアレンジしたメニュー

ライブキッチンでは、ジンギスカンをアレンジした「ラム肉のジンギスカン風焼きしゃぶ」（土日祝日ランチ限定）をご提供いたします。さらに、海鮮やとろろなどを自由に盛り付けて楽しめる「山海丼」や、北海道の定番料理「豚丼」、NBK（NARITA BOLD KITCHEN）スタイルに仕立てた根室名物「エスカロップ」など、北海道らしさを感じるメニューが並びます。香ばしさが立ち上る「帆立のバター醤油焼き」（平日ランチ・ディナー、土日祝日ディナー限定）もお楽しみいただけます。

北海道産食材を使用した料理とスイーツ

温製料理コーナーでは「北海道産“インカのめざめ”のロティ」をご提供。デザートコーナーには、北海道産の牛乳・チーズ・生クリームを使用したスイーツをはじめ、「ハスカップタルト」やラベンダーの香りを添えたゼリーなど、食後まで北海道の恵みを感じていただけるラインアップをご用意しました。平日のランチ限定で、北海道の特産果実・ハスカップを使用した「レアチーズムースのパイサンド」がライブキッチンコーナーに登場します。

土日祝日限定で贅沢な演出メニュー

土日祝日には、タイムサービスとして、鯛と帆立の出汁を使用したソースで味わう「鯛の丸ごとロースト」や、「牛サーロインのローストビーフ“ういの贅沢トッピング”」をご提供。週末の食卓を華やかに彩ります。

本フェアより、新たな試みとして、平日と土日祝日で異なる特別メニューを展開。期間中何度訪れても新たな味わいに出会えるフェアです。この冬は、成田にしながら北海道の食文化と旬の味覚を存分にお楽しみください。

※「北海道産」と記載のある食材は、北海道産を使用しています。その他の食材は北海道産以外を使用しています。

【概要】

名称：北の恵みを堪能！冬の北海道グルメフェア

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：

2026 年 1 月 9 日（金）～2 月 28 日（土）

営業時間：

ランチ 11:30～15:00（最終入場 14:00）

ディナー 17:30～22:00（最終入場 21:00）

料金：

ランチ 大人（平日）¥ 3,800（土日祝）¥ 3,900

／小学生（全日共通）¥ 1,980／未就学児無料

ディナー 大人 ¥ 5,200／小学生 ¥ 2,750／未就学

児無料

※ソフトドリンク飲み放題付き ※料金はすべて消費税込



【おすすめメニュー】

■北海道をテーマにしたアレンジメニュー



「ラム肉のジンギスカン風焼きしゃぶ」（土
日祝日ランチ限定）

ラム肉の焼きしゃぶに彩り野菜を添え、ジン
ギスカンのたれや選べるソースで、自分好み
の味わいを。



「根室名物“エスカロップ”を NBK スタイル
に仕立てて」

北海道・根室のご当地グルメを、NBK スタ
イルにアレンジした一品です。



北海道をテーマにした 丼コーナー
「海と山の恵みを味わえるどんぶり～山海
丼～／北海道の定番料理～豚丼～」

特設コーナーにて、山海丼や豚丼をお好み
の具材でお楽しみいただけます。自由に盛
り付けて、自分好みの一杯を。

■北海道産食材を一部使用したメニュー



「北海道産“インカのめざめ”のロティ バ
ターとお好みのソースで」

皮付きのままローストし、素材の甘みと旨み
を引き出しました。
バターとお好みのソースでお楽しみください。



「コールミートと北海道産クリームチーズの
ピンチョス」

コールミートに、北海道産クリームチーズの
コクを合わせた一品。お酒のお供にもおすすめ
です。



「北海道産蛸と胡瓜・若芽のサラダ」

北海道産蛸の食感を活かし、胡瓜と若芽
とともにさっぱりと仕上げました。

■ライブキッチンメニュー



「帆立のバター醤油焼き」(平日ランチ・ディナー・土日祝日ディナー限定)

バター醤油で香ばしく焼き上げた帆立貝。豊かな風味とともに、旨みが口いっぱい広がる一品です。



「レアチーズムースのパイサンドにハスカップソースを・・・バターサンドに見立てて」(ランチ限定・土日祝日はタイムサービス提供)

サクサクのパイにハスカップソースをまとったレアチーズムースをサンド。雪国北海道をイメージしたデザートです。



「牛サーロインステーキに“うにをのせて”和風ロッシーニ仕立て」(ディナー限定)

牛サーロインステーキにうにを重ねた、和風ロッシーニ仕立て。お好みのソースやわさびで、お召し上がりください。

【その他メニュー】

■ライブキッチン

オーストラリア和牛の焼きしゃぶ(平日ランチ限定)

■ランチタイムサービスメニュー(土日祝日限定)

鯛の丸ごとロースト 鯛とホタテのジュをソースに／牛サーロインのローストビーフ“うにの贅沢トッピング”

■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／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

蒸し鶏と根菜のサラダ ごま風味／ブロッコリーと小柱のサラダ オーロラソース／金時豆とかぼちゃのサラダ／北海道産ポテトと明太子のポテトサラダ etc

■温製料理

帆立小柱と昆布のペペロンチーノ／北海道牛乳を使った鶏肉のフリカッセ トマトと柑橘のソースをポイントに／白身魚のオーブン焼きブルブランソース／スチームベジタブル／色々根菜の蒸し物 北海道チーズを使ったフロマージュソース etc

■冷製料理

白身魚のムース・小エビのタルタル添え オマール海老の旨味をアクセントに／柔らか蒸し鶏とチーズのジェノベーゼソース／スモークサーモンと旬野菜のルーロ etc

■フルーツ&デザート

北海道産ハスカップのタルト／ラベンダーゼリー／リンゴの冷製ポタージュ／北海道牛乳プリン／フロマージュムース／カッサータ／フルーツチーズパフェ／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／25,435 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」（ゴートウーパス）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