

<報道関係各位>

ホテルマイステイズプレミア成田
甘酸っぱい春を味わう「いちごフェア」3/1～4/28 開催
～JA 全面協力、旬の「やよいひめ」と「とちおとめ」が食べ放題～



ホテルマイステイズプレミア成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：今川純一）は、春に旬を迎えるいちごを主役にした「いちごフェア ～甘酸っぱい春の味わいを心ゆくまで～」を、1階「レストラン ガーデニア」にて、2026年3月1日（日）から4月28日（火）まで開催いたします。本フェアは、JA 山武郡市および JA なめかたしおさいの全面協力のもと実施し、旬のいちごを取り入れた多彩なメニューを展開いたします。

本フェアでは、みずみずしい果実感と上品な甘みが特長の「やよいひめ」と、甘みと酸味のバランスに優れた「とちおとめ」の2種を食べ放題でご提供。品種ごとの風味の違いを楽しむ食べ比べ体験をお届けいたします。粒の大きさや香り、口に含んだ瞬間に広がる豊かな甘みとほどよい酸味など、それぞれの個性を比べながら味わうひとときも本フェアの魅力です。旬ならではのフレッシュな味わいを心ゆくまでご堪能いただけます。

ライブキッチンでは、月替わりで内容を変えながら実施いたします。シェフが目の前で仕上げる出来たての一皿をお楽しみいただけます。

ランチでは、いちごを使用したフレンチトーストをご用意いたします。外は香ばしく、中はふんわりとした食感。バルサミコビネガーをアクセントに加えたいちごソースが、甘酸っぱい味わいに奥行きをもたらします。軽やかな口当たりと果実の風味が広がる、春らしい一品です。

ディナーでは、月替わりで肉料理を提供いたします。3月は「千葉県銘柄豚厚切りトンテキ」を、特製だれで香ばしく焼き上げ、食べ応えのある味わいに仕上げます。4月は「鴨のロースト オレンジソースといちごソース」をご用意。爽やかな柑橘の風味と果実の酸味が肉の旨みを引き立てます。

ビュッフェコーナーには、いちごを取り入れた前菜やデザートをはじめ、和洋中の温製料理、サラダ、パン、スープなど多彩なメニューが並びます。フレッシュチーズといちごのカプレーゼ風や各種いちごスイーツに加え、季節の食材を使用した料理やディナー限定メニューも充実しております。ご家族やご友人とのお食事など、さまざまなシーンでご利用いただけます。

<月替わりのライブキッチン>



3月・4月ランチ： いちごのフレンチトースト

外は香ばしく、中はふんわりと焼き上げた一品。バルサミコビネガーをアクセントに加えたいちごソースが彩る、甘酸っぱい味わいです。



3月ディナー： 千葉県銘柄豚厚切りトンテキ

特製だれで香ばしく焼き上げた厚切りトンテキ。肉の甘みと深いコクを堪能できる、存在感のあるメインディッシュです。



4月ディナー： 鴨のロースト オレンジソースといちごソース

しっとりとした鴨肉に、爽やかなオレンジソースといちごソースを添えた一皿。果実の酸味と肉の旨みが織りなす、上品な味わいです。

<ビュッフェ>

フレッシュチーズといちごのカブレゼ風／いちごのタルト／いちごのシフォンケーキ／いちごのロールケーキ／いちごのミニコッパ／いちごのブランマンジェ／スープ ド フリュイールージュ／小エビのケイジャンパスタサラダ／グリーンピースの冷製フラン コンソメジュレ添え／魚介のマリネ 新玉ねぎのクリームソース／ビーツとポテトの桜色サラダ／白身魚のポワレ 桜色ヴァンプランソース／★サバとじゃがいものブーランジェール／ポーク ブランケット／チキンソテー チェリーソース／プティポワ フランセーズ／カブと新玉ねぎのソテー／★ブロッコリーとベーコンのアーリオオーリオ／★筍ときのこのフリカッセ／★きのこのポタージュ／★トマトのポタージュ／酸辣湯／ニンニク野菜スープ／グリーンカレー／野菜春巻き／本日のパスタ／本日のピザ／春のシーフードグラタン／桜そば／リュスティック／はちみつ豆乳パン／サラダバー／フルーツ／デザート各種／アイス各種／ソフトクリーム etc.

★はディナー限定メニュー



【概要】

名称：いちごフェア ～甘酸っぱい春の味わいを心ゆくまで～

場所：ホテルマイステイズプレミア成田 1階「レストラン ガーデニア」

期間：2026年3月1日（日）～2026年4月28日（火）

時間：ランチ

大人 ¥3,850、シニア 60歳以上 ¥3,600、小学生 ¥1,430

ディナー

大人 ¥4,950、シニア 60歳以上 ¥4,700、小学生 ¥1,650

※ランチ・ディナーともに未就学児無料 ※フリードリンク（ソフトドリンク）付

※お子様料理もご用意しております。 ※料金には消費税が含まれております。

予約ウェブサイト：

<https://reserve.toretaasia.com/gardenia/#/>

公式ウェブサイト：

https://www.mspnarita.com/news/2026/0301_strawberry-fair/

ご予約・お問い合わせ：TEL 0476-33-1661（ホテル代表）

※写真はイメージです。 ※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

施設概要

【名称】ホテルマイステイズプレミア成田

【所在地】〒286-0131 千葉県成田市大山 31

【アクセス】

- ・JR 成田駅・京成成田駅より車で約 10 分（JR 成田駅 東口 4 番バス停より無料シャトルバス運行中）
- ・成田空港より車で約 10 分（第一ターミナル 16 番バス停、第二ターミナル 26 番バス停より無料シャトルバス運行中）
- ・東関東自動車道 成田 IC より約 2 分

【総客室数】711 室

【館内施設】レストラン：ビュッフェレストラン・日本料理レストラン・BAR

【宴会場】17 会場（33 m²～432 m²）

【その他施設】浴場・サウナ・屋内プール・スポーツジム・テニスコート・コインランドリー・コンビニエンスストア・リラクゼーションサロン

【館内設備】無料 Wi-Fi、駐車場収容台数 200 台

【お問い合わせ】TEL: 0476-33-1661（代表）【公式ウェブサイト】<https://www.mspnarita.com/>



【HOTEL MYSTAYS PREMIER（ホテルマイステイズプレミア）】

・ホテルマイステイズの上位ブランド。

・国内主要都市を中心にアクセスに便利な立地と「ホテルマイステイズ」のモダンコンフォートスタイルにロビーやラウンジ、オールデイダイニングやフィットネス施設などロケーションに合わせた付帯施設を備えています。

・フロントスタッフによるコンシェルジュサービスをご利用いただけます。

<ホテルマイステイズプレミア 所在地>

北海道（札幌） 東京（大森、浜松町、赤坂） 千葉（成田） 石川（金沢） 大阪（堂島）

【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	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
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183棟／25,443室（レジデンス38室を除く、2026年2月12日時点）
従業員数	12,089名（2026年2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】



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・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>

<ご取材に関するお問い合わせ先>

ホテルマイステイズプレミア成田 企画・広報：藤本

TEL: 0476-33-1661 / E-mail: haruko.fujimoto@iconia.co.jp