

2026年4月3日

<報道関係各位>

## ホテルマイステイズプレミア成田 成田で珍しい和のアフタヌーンティー、日本料理あづまで展開中

～空港を望む特等席で抹茶と和菓子を楽しむティー体験、新御膳とGW限定ランチも実施～



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、成田エリアでは珍しい取り組みとして、11階「日本料理あづま」にて、成田エリアのホテル日本料理店において初となる和のアフタヌーンティー（自社調べ）を提供しており、現在予約受付中です。最上階から空港を一望できる特等席で、抹茶と和菓子を中心とした季節感あふれる新たなティー体験を提供します。また、同時に新御膳の提供を開始しており、2026年5月2日～5月6日のゴールデンウィーク期間限定で特別ランチ営業を実施いたします。国産うなぎや黒毛和牛を用いた上質な御膳や、昼に開放される特別な空間での食体験など、多様なニーズに応える新たな魅力を展開します。

### ■ ちょっと贅沢な「和」のアフタヌーンティー

成田エリアでは、アフタヌーンティーは主にホテルのオールデイダイニングやラウンジなど洋業態で提供されており、日本料理店による展開はこれまで確認されていません。その中で、日本料理あづまでは、成田エリアのホテル日本料理店で初となる本格和のアフタヌーンティーを提供します。洋風が主流のアフタヌーンティー文化に対し、日本料理店が手掛ける和のスタイルとして展開し、抹茶と和菓子を主役にした新しい和のティータイムを提案します。七輪で団子やおやきを自ら焼き上げる体験は、香ばしい香りと焼きたての臨場感をその場で味わえるひとときを生み出し、日本文化に触れる体験として訪日客にも価値の高い内容です。さらに、季節を映した和菓子の彩りや盛り付けの美しさとともに、日本料理ならではの繊細な味わいをお楽しみいただけます。

### ■ 新たな和の美食。二つの新御膳「国産うなぎバーガー膳」「黒毛和牛肉うどん御膳」が登場

和食の技を現代的に表現した新たな御膳をご提供します。これまで館内のビュッフェレストランで提供してきたうなぎバーガーを、日本料理店では国産うなぎを使用し、御膳スタイルとして新たにご用意します。国産うなぎと厚焼き玉子を主役とした和のグルメバーガーは、日本料理ならではの繊細な技を凝縮した一品であり、わさびマヨネーズのアクセントが新しい味わいを生み出します。御膳として小鉢や天ぷらなどとともに提供することで、食事としての満足感と品格を兼ね備えた構成としています。また、黒毛和牛と稲庭うどんを贅沢に組み合わせた御膳は、上質な旨みとなめらかな喉ごしが調和し、日本を代表する上質な食材を一度に楽しめる内容です。



左より、国産うなぎバーガー膳、黒毛和牛肉うどん御膳

## ■GW 限定、心ほどける贅沢ランチを。

5日間限定で、通常はディナーのみ営業している空間を昼に開放し、特別ランチを提供します。連休中に高まる外食需要や家族利用のニーズに応え、三世代で楽しめる場としての価値を高めています。期間限定メニューは、選ぶ楽しさと季節感を兼ね備えた構成とし、特別な時間を演出します。また、看板メニューを特別価格で提供することで、本格和食の魅力をより身近に体験できる機会を創出し、地域に根差した利用促進にもつなげます。

### ◀日本料理あづま 商品概要▶

#### 名称：和アフタヌーンティー

内容：四季折々の和菓子盛り合わせ／ぶりん／ぜんざい／七輪で焼くおやきと団子／抹茶／嬉野紅茶※／ほうじ茶／コーヒー／ソフトドリンク

提供日：平日限定（月曜日除く）

提供時間：14:00～17:00

料金：3,300円（税込）

※ご予約制（3日前まで）

※嬉野紅茶は、佐賀県嬉野市で玉緑茶の製造技術を活かして作られた紅茶です。

#### 名称：「国産うなぎバーガー膳」・「黒毛和牛肉うどん御膳」

内容：●国産うなぎバーガー膳

旬の小鉢／国産うなぎバーガー／季節の天ぷら／香の物／水菓子

●黒毛和牛肉うどん御膳

先付三種／お造り／季節の天ぷら／黒毛和牛稲庭うどん／香の物／水菓子

期間：通年

営業時間：17:30～21:30

料金：国産うなぎバーガー膳 3,300円（税込）／黒毛和牛肉うどん御膳 4,950円（税込）

#### 名称：ゴールデンウィーク ランチメニュー

内容：●海老天重まぶし御膳

初夏の八寸盛り合わせ／海老天重／かき揚げ／香の物／かつお香るお茶漬け出汁／水菓子

●天ぷら&お造り御膳

初夏の八寸盛り合わせ／天ぷら／お造り／香の物／御飯／赤出汁／水菓子

●海鮮ひつまぶし御膳

初夏の八寸盛り合わせ／海鮮丼／香の物／かつお香るお茶漬け出汁／水菓子

●うな重

うな重／お吸い物

期間：2026年5月2日（土）～5月6日（水）

営業時間：11:30～15:00

料金：海老天重まぶし御膳 2,500円（税込）／天ぷら&お造り御膳 2,800円（税込）

海鮮ひつまぶし御膳 3,300円（税込）／うな重 3,300円（税込）※

※ゴールデンウィーク ランチタイム特別価格

## 日本料理あづま（ホテルマイステイズプレミア成田 11階）



成田空港の滑走路を一望する開放的な空間で、四季折々の食材を活かした会席料理と繊細な一品料理をご提供します。窓に広がる雄大な景色とともに、月替わりの旬の味覚を堪能。和モダンスタイルの落ち着いた店内で、日本ならではの丁寧なおもてなしとともに、心安らぐひとときをお過ごしいただけます。

### ご予約・お問い合わせ：

TEL: 0476-33-1661（ホテル代表）

予約ウェブサイト：<https://reserve.toretaasia.com/azuma/#/>

公式ウェブサイト：<https://narita-azuma.com/>

※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。予めご了承ください。

## 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㎡～432㎡）  
 【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、オールディ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 182 棟／25,456 室（レジデンス 38 室を除く、2026年4月1日時点）
従業員数	12,008 名（2026年3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： <a href="https://corporate.iconia.co.jp">https://corporate.iconia.co.jp</a> ホテルグループサイト： <a href="https://iconia.co.jp">https://iconia.co.jp</a>

### 【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](mailto:haruko.fujimoto@iconia.co.jp)