

2026年4月17日

<報道関係各位>

ホテルマイステイズプレミア成田 “その日一番の食べ頃メロン”を好きなだけ味わう贅沢体験

～茨城県鉾田産中心のメロンと華やかなスイーツを楽しむフェアを期間限定開催（5/7～6/30）～



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、以下当ホテル）は、初夏限定の企画として、2026年5月7日（木）から6月30日（火）まで、1階レストラン「ガーデニア」にてメロンフェア「フレッシュメロンと出来立て実演メニューをお好きなだけ」を開催します。日々市場に足を運ぶ総料理長が自らの目で選び抜いた“その日一番の食べ頃メロン”を食べ放題で提供します。さらに、メロンタルトやメロンショートケーキなど多彩なスイーツもラインアップ。フレッシュメロンとスイーツを心ゆくまでご堪能いただける、季節感あふれるビュッフェです。

■総料理長が市場で厳選する完熟フレッシュメロン食べ放題

当ホテルでは、全国有数のメロン産地である茨城県鉾田産を中心に、総料理長が市場でその日最も状態の良いメロンを厳選し、食べ放題で提供します。仕入れは日々の目利きにより行い、熟度や香り、果肉の状態を見極めた最適なタイミングのもののみを選定しています。みずみずしい果汁と豊かな甘みが特長のフレッシュメロンは、シンプルに味わうことで素材本来の魅力を存分に感じていただけます。市場で仕入れた新鮮なメロンならではの旬の美味しさを楽しめる、贅沢なひとときを提供します。

■メロン尽くしの華やかなスイーツで広がる味わいのバリエーション

フレッシュメロンに加え、メロンを使用した多彩なスイーツもご用意しています。香ばしいアーモンドと果汁が響き合うメロンタルト、王道のメロンショートケーキやメロンのロールケーキ、食感豊かなメロンパイ。さらに、ココナツミルクと合わせたベトナムの甘いスープ“メロンチェー”や、メロンのブランマンジェ、メロンのミニコッパまで、見た目にも華やかなラインアップが並びます。異なる食感や甘み、仕立ての違いを味わえる構成とし、写真映える美しさとともに、メロンの魅力をさまざまな形でお楽しみいただける内容です。スイーツまで含めてメロンをご堪能いただけるビュッフェを演出します。

■3,650円から楽しめる“カジュアルな贅沢体験”と幅広い世代へのお得な料金設定

ランチは大人 3,650円からという価格設定に加え、シニア料金を設定し、未就学児は無料とすることで、家族三世代でも気軽に利用できる環境を整えています。広々としたレストラン空間では、小さなお子様連れでも安心して過ごせるほか、サラダや温製料理なども取り揃え、幅広い世代に対応しています。フレッシュメロンとスイーツを中心にお楽しみいただける本フェアは、日常の中で気軽に味わえる“カジュアルな贅沢体験”として、特別な時間を提供します。

<フレッシュメロンとメロンスイーツ>



フレッシュメロン食べ放題

メロンの聖地 茨城県銚田産を中心に、総料理長がその日最も状態の良いメロンを市場で厳選。あえて品種を固定せず、最も甘く香るメロンをお好きなだけ味わえます。



メロンタルト

香ばしく焼き上げたタルト生地に、完熟メロンを美しくあしらって。アーモンドの風味と果汁が口いっぱいに広がる、華やかな一品。



メロンのミニコッパ

芳醇な香りのメロンジュレに、なめらかなプリンを贅沢に重ねて。サクサクとしたクランチの香ばしさがアクセントを添える、爽やかなグラスパフェ。

<月替わりのライブキッチン>



5 月ランチ：焼きたてとろーりチーズのモンテクリスト

バター香るデニッシュをフレンチトーストに。厚切りハムと濃厚なソース・モルネーが溶け合う、芳醇で甘じょっぱさが魅力の一品。



6 月ランチ：雲丹とサーモンの焼きたてクロックムッシュ

香ばしくローストしたデニッシュに、脂の乗ったサーモンと雲丹入りのベシヤメルソースを。カリッとした食感と磯の香りが楽しめる贅沢な味わい。



5 月・6 月ディナー：ローストビーフ

じっくり低温で肉汁を閉じ込めた、驚くほど柔らかな焼き上がり。シェフが目の前で切り分ける、臨場感あふれる一皿。

<ビュッフェ>

メロンタルト／メロンショートケーキ／メロンのロールケーキ／メロンパイ／メロンチェー／メロンのブランマンジェ／メロンのミニコッパ／サラダバー／フカヒレ入り冷製春雨／怪味鶏／★白いんげん豆と魚介のガルビュール風／★カリフラワーのソテー／チキンソテー ストログノフ風／豚バラ肉のリヨン風／ポークジンジャー／本日のパスタ 2 種／ラクサスープ／青さと冬瓜の中華スープ／フレッシュハーブと魚介のナージュ／白身魚のブランダード／★白身魚のマンゴーサルサ／本日のピザ／ラップ ヘッド／八幡平マッシュルームのクリームコロッケ／ナシゴレン風ドリア／点心／肉団子の黒酢餡かけ／味噌ラーメン／五目チャーハン／ブロッコリーの卵白餡かけ／コーヒーゼリー／フルーツ／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：**メロンフェア「フレッシュメロンと出来立て実演メニューをお好きなだけ」**

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 5 月 7 日（木）～6 月 30 日（火）

時間：ランチ 11:30～15:00（最終入店 14:30）／ディナー 17:30～21:00（最終入店 20:30）

※土日祝ランチ 2 部制・ディナー 90 分制

料金：【ランチ】大人 ¥3,650、シニア ¥3,450、小学生 ¥1,430、未就学児無料

【ディナー】大人 ¥4,750、シニア ¥4,550、小学生 ¥1,650、未就学児無料

※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://iconia.co.jp/news-msp-narita-20260507>

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。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44 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	12,249 名（2026 年 4 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