

<報道関係各位>

2026年6月26日

アートホテル成田
「ワイルドでいいじゃないか！！アメリカングルメフェア～食でめぐる USA～」
7/1 より開催

～背徳感あふれるバーガーやアメリカンチェリー食べ放題を8月末まで提供～



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）は、2026年7月1日（水）から8月31日（月）までレストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にて、「ワイルドでいいじゃないか！！アメリカングルメフェア～食でめぐる USA～」を開催いたします。チーズや肉料理を豪快に味わうアメリカングルメをテーマに、まるでアメリカを旅するような食体験を提供します。アメリカ西海岸をイメージしたシーフードメニューから、中西部で親しまれるマカロニチーズを使った肉料理、シカゴ風ピザをイメージしたメニューまで、地域ごとの特色を感じられる料理をビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。さらにランチ・ディナーともにアメリカンチェリーの食べ放題が楽しめるほか、週末限定タイムサービスメニューも登場し、夏のひとときを彩るアメリカングルメをお届けします。

■ ライブキッチンで味わう豪快なアメリカングルメ

ライブキッチンでは、ジューシーなパティにチーズをたっぷり使用した「背徳 NBK バーガー」をはじめ、「オーストラリア和牛の焼きしゃぶ マッケンチーズがけ」や「高温で焼き上げた牛サーロイン マカロニチーズがけ」など、大胆なアレンジを加えた肉料理を提供します。香ばしく焼き上げた肉料理を、ライブキッチンならではの出来たてのおいしさとともにご堪能いただけます。

■ アメリカ各地の食文化をイメージした多彩なビュッフェメニュー

ビュッフェコーナーには、アメリカの代表的なエビ料理でバターとガーリックの風味豊かに仕上げた「シュリンプ・スキャンピーパスタ」や、アメリカ南部発祥の豚肉料理「スマザード・ポーク」、王道の「オニオンリングフライ」など、アメリカならではの料理が並びます。また、「チョップドサラダ」や「アメリカンチキンサラダ NBK 風」、「ワカモレと魚介のポキ」を合わせた一品など、彩り豊かなサラダや冷製料理もご用意しました。さらに、「シカゴピザに見立てた挽肉と野菜のセイボリータルト」など、地域ごとの特色を感じられるメニューも登場し、多彩なアメリカングルメの魅力をご堪能いただけます。

■ ラunchもディナーも楽しめる「アメリカンチェリー食べ放題」

フェア期間中は、ランチ・ディナーともに特設コーナーにてアメリカンチェリーの食べ放題をご用意します。みずみずしい果実ならではの甘みと爽やかな味わいを、好きなだけご堪能いただけます。食後のデザートとしてはもちろん、お食事の合間にもさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

■ 土日祝日ランチ限定で楽しむ特別なタイムサービスメニュー

「千葉県産 東の匠 SPF 豚 骨付き背肉の低温ロースト」は、じっくりと火入れすることで肉本来の旨みを引き出し、豪快な見た目と食べ応えをお楽しみいただけます。また、「～甘い誘惑～チョコレートシフォンケーキに背徳量のチョコレートソースを」は、濃厚なチョコレートの味わいを存分にご堪能いただける一品です。週末ならではの特別感を演出する限定メニューとして登場します。

【概要】

名称：ワイルドでいいじゃないか！！アメリカングルメフェア～食でめぐる USA～

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 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）

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、大人（土日祝） ¥ 3,900、小学生 ¥ 1,980、未就学児 無料

ディナー：大人（全日） ¥ 5,200、小学生 ¥ 2,750、未就学児 無料

【8 月 8 日（土）～16 日（日）特別料金】

ランチ：大人 ¥ 4,400、小学生 ¥ 1,980、未就学児 無料

ディナー：大人 ¥ 5,800、小学生 ¥ 2,900、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



ランチもディナーも「アメリカンチェリー食べ放題」

旬のアメリカンチェリーを心ゆくまで。甘みと酸味のバランスが絶妙な味わいです。

※ランチ・ディナーで提供



「背徳 NBK バーガー」

ジューシーなパティに濃厚なチーズをたっぷり合わせた、食べ応え抜群の NBK バーガー。思わずかぶりつきとなる、アメリカンスタイルならではの豪快な一品です。

※ランチ・ディナーライブキッチンメニュー



「高温で焼き上げた牛サーロイン マカロニチーズがけ」

香ばしく焼き上げた牛サーロインに、濃厚でクリーミーなマカロニチーズをたっぷりかけて仕上げました。

※ディナーライブキッチンメニュー



「千葉県産 東の匠 SPF 豚 骨付き背肉の低温ロースト」

じっくりと低温で火入れし、旨みを閉じ込めた骨付き背肉を豪快にご提供。しっとりとした肉質と骨付きならではの力強い味わいを、2 種のソースでお楽しみいただけます。

※土日祝日ランチタイムサービス



「フローズンアップルパイ NBK スタイル」

ひんやりと冷やしたリンゴに、なめらかなクリームを合わせた新感覚のデザート。アップルパイをイメージした味わいを、夏らしく爽やかなスタイルでご堪能ください。

※平日ランチライブキッチンメニュー



「シカゴピザに見立てた挽肉と野菜のセイボリータルト」

旨みたっぷりの挽肉と彩り豊かな野菜を詰め込んだ、シカゴピザ風の食事系タルト。具材の味わいが幾重にも重なる、満足感あふれる一品です。

【メニュー】

■土日祝日ランチタイムサービスメニュー

千葉県産 東の匠 SPF 豚 骨付き背肉の低温ロースト／ガーリックでマリネしたヘッド・オン・シュリンプのロースト 夏野菜のピクルスをソースに／～甘い誘惑～チョコレートシフォンケーキに背徳量のチョコレートソースを

■ランチライブキッチンメニュー

背徳 NBK バーガー／オーストラリア和牛の焼きしゃぶ マッケンチーズがけ ※平日（月～金）、特別料金の 8/8～16 も提供／フローズンアップルパイ NBK スタイル ※平日（月～金）のみ

■ディナーライブキッチンメニュー

背徳 NBK バーガー／高温で焼き上げた牛サーロイン マカロニチーズがけ／ガーリックでマリネしたヘッド・オン・シュリンプのロースト 夏野菜のピクルスをソースに

■特設コーナー（ランチ・ディナー）

アメリカンチェリー食べ放題

■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／千葉県産カラフルトマト／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

ブロッコリーとロマネスコ、ポロニアソーセージのサラダ トマトドレッシング／アメリカンチキンサラダ NBK 風／野菜とパンのサラダ "パンツァネツァ"／夏野菜のチョップドサラダ／ツナと色々ビーンズのサラダ／豆腐と夏野菜のブッタボウル風サラダ／海藻とガンボのサラダ 胡麻ポン酢ドレッシング／カラフル野菜のライスサラダ etc

■温製料理

バターとガーリックたっぷり！シュリンプ・スキャンピーパスタ／スマザード・ポーク（アメリカ版ポークチョップ）／スパイシーな鶏もも肉のソテー マスタードとオレンジのクリームソース／白身魚のオープン焼き デイルとレモン・バターのソースを／ポテトのロースト チリビーンズソースをかけて etc

■冷製料理

とうもろこしの冷製スープ スパイス風味のコーヒーゼリーと一緒に／ワカモレと魚介のポキ ミニパンケーキにのせて／シーフードと野菜のセビーチェ風／シカゴピザに見立てた挽肉と野菜のセイボリータルト／冷製バッファローチキン／チーズ各種 etc

■フルーツ&デザート

王道プリン／桃のジュレ／チェリーパンナコッタ／マンゴープリン／レモンタルト／人参のケーキ／チェリーケーキ／アップルパイ／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 種類のバラエティー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）／日本料理&中国料理 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://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-narita-chiba>

【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 長崎①アートホテル佐世保セントラル 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 | 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 ・ホテル業 |
| 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183棟／25,537室(レジデンス38室を除く、2026年6月1日現在) |
| 従業員数 | 12,375名(2026年6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>

【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