

<報道関係各位>

2026 年 9 月 1 日

アートホテル成田
食欲の秋を彩る「秋の北海道フェア」を 9 月 1 日（火）から開催
北海道の食をテーマにした料理と握り寿司を食べ放題でご提供



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、以下当ホテル）は、レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にて、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）まで「秋の北海道フェア～秋の味覚を食べ尽くせ！～」を開催いたします。海鮮や北海道牛乳、道産チーズなど、北海道の食をテーマにした創作料理をお楽しみいただけるほか、握り寿司を食べ放題で提供します。さらに、「ホッケ昆布締め握り」をお一人様 2 貫限定でご用意。多彩な味覚を堪能できる秋限定のフェアです。

■北海道の食をテーマに多彩なメニューを展開

北海道牛乳や道産チーズなどを取り入れた料理をはじめ、鶏肉のフリカッセや長芋のグラタンなど、素材の持ち味を生かした温製料理をご用意します。また、道産チーズとスモークサーモンのディップや、ハスカップを使ったソースなど、北海道ならではの食材を取り入れた冷製料理もお楽しみいただけます。特設コーナーでは、エビ・マグロ・サーモンの握り寿司をランチ・ディナーともに食べ放題で提供。さらに、生で味わう機会が少ないホッケを昆布締め仕立てた「ホッケ昆布締め握り」も、お一人様 2 貫限定でご用意します。

■ランチは平日と土日祝で異なるメニューを提供

ランチでは、平日と土日祝日で異なるメニューをお楽しみいただけます。平日限定のランチライブキッチンでは、彩り野菜を包んだ「オーストラリア和牛の焼きしゃぶ ミルクリゾットとのアンサンブル」や、「鱈のポワレ ガルビュール仕立て」が登場。デザートには、3 種のチーズが織りなす「トリプル ガトーフロマージュ パフェ仕立て」をご用意します。土日祝日には、時間限定で「ローストビーフとミルクリゾットのアンサンブル」をご提供。お好みのソースや山武の海の塩とともに召し上がりいただけます。さらに、「丸ごと魚のプレゼ 洋風仕立ての味噌をアクセントに」は、魚を丸ごと一尾、昆布だしでじっくりと火入れし、洋風にアレンジした味噌ソースを合わせて仕上げます。

■ディナーは帆立貝と牛サーロインをできたてで

ディナーのライブキッチンでは、帆立貝を香ばしく焼き上げ、バター豊かな風味が食欲をそそる「帆立貝のバター焼き」と、ジューシーな牛サーロインに、やさしいミルクリゾットを合わせた「牛サーロインとミルクリゾットのマリアージュ」をできたてで提供します。ライブキッチンならではの臨場感とともに、素材の香りや味わいをご堪能いただけます。

食欲の秋にぴったりな多彩な味わいを心ゆくまでお楽しみいただけるフェアです。ご家族やご友人、大切な方とのお食事に、秋ならではのひとときをお楽しみください。

【概要】

名称：秋の北海道フェア～秋の味覚を食べ尽くせ！～

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 9 月 1 日（火）～11 月 30 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）4,500 円、小学生 2,300 円、未就学児 無料

大人（土日祝）4,800 円、小学生 2,400 円、未就学児 無料

ディナー：大人（全日）5,800 円、小学生 2,900 円、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

※フェア内容およびメニューは、食材の仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。

※「道産」と記載のある食材は北海道産を使用しております。その他の食材は北海道産以外の食材も使用しております。

■おすすめメニュー



ランチもディナーも「握り寿司が食べ放題」

握り寿司（エビ・マグロ・サーモン）を、ランチ・ディナーともに食べ放題でお楽しみいただけます。



「ホッケ昆布締め握り」

お一人様 2 貫限定「ホッケ昆布締め握り」をご提供いたします。

※ランチ・ディナーで提供いたします。

※小学生以上が対象となります。



「ローストビーフとミルクリゾットのアンサンプル」（土日祝日ランチ限定タイムサービス）

ローストビーフとミルクリゾットの織りなす味わいを、お好みのソースや山武の海の塩でお楽しみください。



「トリプル ガトーフロマージュ パフェ仕立て」（平日ランチライブキッチン）

3 種のチーズが織りなす、濃厚でなめらかな味わいをお楽しみください。

※土日祝日タイムサービスでも提供いたします。



「帆立貝のバター焼き」（ディナーライブキッチン）

香ばしく焼き上げた帆立を、バターの豊かな風味とともにご堪能ください。



「北海道牛乳を使った鶏肉のフリカッセ スタンリー風」

北海道牛乳を使ったクリーミーなソースで鶏肉を煮込み、カレー風味のスパイスを効かせたフリカッセです。

【メニュー】

■土日祝日ランチタイムサービスメニュー

ローストビーフとミルクリゾットのアンサンプル／丸ごと魚のプレゼ 洋風仕立ての味噌をアクセントに・・・／トリプル ガトーフロマージュ パフェ仕立て

■ランチライブキッチンメニュー（平日）

オーストラリア和牛の焼きしゃぶ ミルクリゾットとのアンサンプル／鱈のポワレ ガルビュール仕立て／トリプル ガトーフロマージュ パフェ仕立て

■ディナーライブキッチンメニュー

牛サーロインとミルクリゾットのマリージュ／帆立貝のバター焼き

■特設コーナー（ランチ・ディナー）

握り寿司（エビ・マグロ・サーモン）

■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／ビーツ／トレヴィス／ピクルス／アーモンド／キヌアパフ など

■惣菜サラダ

蓮根と牛蒡・人参のピーナッツマヨサラダ／彩り野菜のチョップドサラダ／カボチャのマリネサラダ／豆腐と秋野菜のブタボウル風サラダ／海藻となめこのサラダ 胡麻ポン酢ドレッシング／リボリータのサラダ仕立て など

■温製料理

アサリとイカのボンゴレ味噌風味焼きラーメン／豚肉の柔らかく蒸し焼き ハスカップと黒酢のソース／北海道牛乳を使った鶏肉のフリカッセ スタンリー風／白身魚の海藻蒸し 昆布だしのエマルジョンソース／道産長芋のグラタン 柚子とにんにくの香り など

■冷製料理

カボチャのフラン オレンジ風味の人参クロッカンをのせて／柔らかく蒸し鶏のトランシェベルモット酒とじゃがいものエスプーマソース／道産チーズとスモークサーモンのディップ モンブラン仕立て／ビーツとりんごのタルトレット 蜂蜜を忍ばせて…／豚肉とお米のサラダ“豚丼”見立て／チーズ各種など

■フルーツ&デザート

北海道牛乳プリン／ヨーグルトパンナコッタ／ラベンダーゼリー／ハスカップの冷製チーズフォンデュ／フロマージュムース／チーズタルト／ロールケーキ／バイクドチーズケーキ／カッサータ／トマトとイチゴのパンナコッタ／フルーツ各種 など

■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

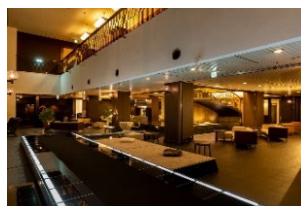
【開業日】2022 年 7 月 1 日リブランド開業

【階数】地上 11 階建

【客室】490 室／全 16 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

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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	アイコニア・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182棟 25,487室（レジデンス38室を除く、2026年8月1日現在）
従業員数	12,473名（2026年8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