

<報道関係各位>

2026 年 9 月 1 日

ホテルマイステイズプレミア成田
「シャインマスカット&ぶどうフェア」を 9 月 1 日（火）から開催
旬のシャインマスカットを好きなだけ。月替わりのライブキッチンとともに楽しむ「カジュアルな贅沢」



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、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）まで、1 階「レストラン ガーデニア」にて「シャインマスカット&ぶどうフェア」を開催します。旬のシャインマスカットをはじめ、ぶどうを取り入れた前菜やデザート、シェフが目の前で仕上げるライブキッチンなど、多彩な味わいを楽しめる秋限定のビュッフェです。9 月と 10 月には、季節に合わせた月替わりメニューも提供します。さらに、60 歳以上の方を対象としたシニア料金を設定し、未就学のお子さまは無料でご利用いただけます。シルバーウィークのお出かけをはじめ、三世代でのお食事にもおすすめです。

■旬のシャインマスカットを好きなだけ

フェアの主役は、みずみずしく芳醇な香りと、とろけるような甘さが特徴の旬のシャインマスカット。ランチ・ディナーともにビュッフェ台に並び、好きなだけお楽しみいただけます。さらに、「ぶどうとフレッシュチーズのカプレーゼ」など、ぶどうを取り入れた前菜も登場。ぶどうの爽やかな酸味とフレッシュチーズのまろやかな味わいが調和する一品です。デザートには「ぶどうのロールケーキ」や「マスカットジェラート」などをそろえ、そのままの果実はもちろん、前菜やスイーツなどさまざまなスタイルでぶどうを堪能できるラインアップです。



ぶどうとフレッシュチーズのカプレーゼ

ぶどうの酸味がフレッシュチーズのまろやかな味わいを引き立てる一品です。前菜としてもぶどうをお楽しみいただけます。



ぶどうのロールケーキ

ふんわりとした食感のロールケーキは、濃厚な味わいとさっぱりした後味のバランスが良く、食後にも軽やかに召し上がりがいただけます。

■目の前で仕上げる、できたてのライブキッチン

ライブキッチンでは、シェフが目の前で仕上げるできたての一皿を月替わりで提供します。9 月はランチに「ポーク プランチャ（鉄板焼き） プロヴァンス風」、ディナーに「蛤と海老のフランベ マリニエール風」が登場。10 月はランチとディナーのメニューを入れ替えて提供します。目の前で料理が仕上がるライブ感とともに、できたてならではの味わいをお楽しみください。



ポーク プランチャ（鉄板焼き） プロヴァンス風

高温の鉄板（プランチャ）で表面は香ばしく、中はしっとりジューシーに焼き上げたポークソテーです。甘みのある豚肉に、オリーブの豊かなコク、トマトの濃厚な旨みが絶妙にマッチ。爽やかなローズマリーの香りが食欲をそそる、南仏プロヴァンスの風を感じる一品です。



蛤と海老のフランベ マリニエール風

肉厚な蛤と甘み豊かな海老を贅沢に使用し、白ワインとハーブで蒸し上げるフランス伝統の「マリニエール（漁師風）」に仕上げました。仕上げにフランベすることでアルコールを飛ばし、芳醇な香りと深いコクを引き出しています。魚介の濃厚な旨みと芳醇な香りが広がる贅沢な一皿です。

■シルバーウィークにも。三世代で囲むホテルビュッフェ



60 歳以上の方を対象としたシニア料金を設定し、未就学のお子さまは無料でご利用いただけます。それぞれがお好みの料理を選べるビュッフェスタイルで、小さなお子さまからシニアまで、ご家族そろってお食事のひとときをお過ごしいただけます。シルバーウィークには三世代で秋のホテルビュッフェをご満喫ください。

※写真はイメージです。

<ビュッフェ>

ぶどうとフレッシュチーズのカプレーゼ／鴨ハムとぶどうのディルオイルソース／チキンコンフィと茄子のバルサミコマリネ／アシェット シャルキュトリー／冬瓜の山椒風味漬け／よだれ鶏／青菜干し海老和え／ビーガンパスタ／ボスカイオーラ／ブタネスカ／きのこポターージュ／冷製豆乳コーンポターージュ／★ソパ デ アホ／★スープ オ ピストゥー／バターチキンカレー／ホテルオリジナルカレー／アクアパッツァ／★魚介のガリシア風／★魚介のピペラード風／アーティーチョークのガーリックソテー／ゴロゴロ野菜のタッパナード／★ラブ ヘッド／ドーブ ド ブッフ プロヴァンス／チキンアヒージョ／ミートパエリア／トリュフ香るチーズフレンチフライ／八幡平マッシュルームクリームコロッケ／トマトミートグラタン／ベーコンとジャガイモのシャンピニオンデュークセルグラタン／小籠包／回鍋肉／旬野菜のスタミナ炒め／ざるラーメン／担々麺／叉焼チャーハン／魚香茄子／根菜の豆乳クリーム煮／本日のピザ／サラダバー／本日の和前菜／紅茶とぶどうのマフィン／ぶどうのジュレ／ぶどうのロールケーキ／ぶどうのミニコッパ／モンブラン／フロマージュレザン／ムース オ フリュイールージュ／コーヒーゼリー／巨峰シャーベット／マスカットジェラート／和紅茶ジェラート／ソフトクリーム など

★はディナー限定メニュー



【概要】

名称：シャインマスカット&ぶどうフェア

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9月1日（火）～10月31日（土）

時間：【ランチ】11:30～15:00（最終入店 14:30）

土日祝 2部制 11:30～13:00／13:30～15:00

【ディナー】17:30～21:00（最終入店 20:30）

土日祝 90分制

料金：【ランチ】大人 3,850円、シニア 3,700円、小学生 1,430円

【ディナー】大人 4,750円、シニア 4,550円、小学生 1,650円

※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

※お子さま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://www.tablecheck.com/shops/msp-narita-gardenia/reserve>

公式ウェブサイト：

<https://iconia.co.jp/news-msp-narita-20260901-shine-muscat-and-grape-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など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㎡～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.msppnarita.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 25,487 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】



「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