ART HOTEL
アートホテル成田

報道関係各位

2026 年 11 月 17 日

アートホテル成田

12 月 1 日から「GRAND NOËL ～聖夜を彩る美食の饗宴～ クリスマスフェア」開催

12 月 23 日から 3 日間限定でゆで蟹食べ放題など聖夜を彩る特別ディナーも



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、館内レストラン「NARITA BOLD KITCHEN」にて、2026 年 12 月 1 日から 12 月 25 日まで「GRAND NOËL ～聖夜を彩る美食の饗宴～ クリスマスフェア」を開催します。期間中は、シェフこだわりの多彩な料理を、ランチとディナーそれぞれ異なるメニューで提供します。さらに、12 月 23 日から 25 日までの 3 日間は、ディナー限定で「ゆで蟹食べ放題」や「ローストビーフ」、「ブッシュ・ド・ノエル」などの特別メニューが登場します。クリスマスシーズンを彩る華やかなビュッフェです。

■12 月 1 日からクリスマスフェアを開催。23 日からは 3 日間限定の特別ディナーも

平日と土日祝日で異なるランチメニューに加え、ディナーでは専用のライブキッチンメニューを提供します。12 月 1 日から 22 日までの特設コーナーでは、クリスマスのケーキを思わせる「ミニ寿司ケーキ」が登場します。平日のランチと、全日のディナーで食べ放題として提供します。

土日祝日および 12 月 23 日から 25 日までのランチ限定のタイムサービスでは、「ローストビーフ×香草にんにくバター×ポテトエクラゼ」や「海老フライにタルタルチーズソースをたっぷりかけて・・・」などを提供します。

12 月 23 日から 25 日までのディナーでは、「ゆで蟹食べ放題」をはじめ、「ローストビーフ」や「ブッシュ・ド・ノエル」など、クリスマス限定の特別なメニューをそろえます。

【概要】

名称：「GRAND NOËL ～聖夜を彩る美食の饗宴～ クリスマスフェア」

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 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

営業時間：

ランチ：11:30～15:00（最終入場 14:00）

ディナー：

・12 月 1 日～22 日：17:30～22:00（最終入場 21:00）

・12 月 23 日～25 日：2 部制／第 1 部 17:00～19:00、第 2 部 19:30～21:30

料金：

ランチ：

・大人（平日）4,000 円、小学生 2,000 円、未就学児無料

・大人（土日祝・12 月 23 日～25 日）4,400 円、小学生 2,200 円、未就学児無料

ディナー：

・12 月 1 日～22 日：大人 5,400 円、小学生 2,700 円、未就学児無料

・12 月 23 日～25 日：大人 7,500 円、小学生 3,750 円、幼児（4～6 歳）1,900 円※3 歳以下無料

※上記料金はすべて税込み、ソフトドリンクの飲み放題付きです。

■おすすめメニュー



「ミニ寿司ケーキ」
サーモンやエビなどを色鮮やかに盛り付けたミニ寿司ケーキが登場します。クリスマス気分を楽しめる一品を食べ放題で用意します。



「海老フライにタルタルチーズソースをたっぷりかけて…」
海老フライにタルタルチーズソースをたっぷりかけた背徳メニュー。衣の食感と濃厚なソースの組み合わせが食欲をそそります。



「牛サーロインステーキ 長芋とポテトのムースリーヌを添えて」
香ばしく焼き上げた牛サーロインに口当たりなめらかでふんわりとした長芋とポテトのムースリーヌの食感とともに。



「ゆで蟹食べ放題」
3 日間限定の特別メニューです。蟹本来の旨みを贅沢に食べ放題でお楽しみいただけます。



「低温で焼き上げたローストビーフ」
低温でしっとりと焼き上げたローストビーフ。クリスマスディナーのひとときを豪華に彩ります。



「ブッシュ・ド・ノエル」
口どけなめらかな生クリームをたっぷりと使用したホテルパティシエ手作りのブッシュ・ド・ノエル。

【メニュー】

■平日ランチ＆全日ディナー特設コーナー（12 月 1 日～22 日）
ミニ寿司ケーキ

■平日限定ランチメニュー（12 月 1 日～22 日）
オーストラリア和牛の焼きしゃぶ 季節野菜とポテトムースリーヌ / いちごのヴァシュラン

■土日祝日および 12 月 23 日～25 日 ランチ限定メニュー
海老フライにタルタルチーズソースをたっぷりかけて… / ローストビーフ×香草にんにくバター×ポテトエクラゼ / いちごのヴァシュラン

■ディナーライブキッチンメニュー（12 月 1 日～22 日）
牛サーロインステーキ 長芋とポテトのムースリーヌを添えて / 鰆のロースト シェリービネガー香るバターソース

■クリスマス期間ディナー特別メニュー（12 月 23 日～25 日）
ゆで蟹食べ放題 / 低温で焼き上げたローストビーフ / ブッシュ・ド・ノエル / いちごのヴァシュラン

■サラダ
千葉県産フリルレタス・プリーツレタス / オニオンスライス / ミニトマト / コーン / ビーツ / トレヴィス / ピクルス / オリーブ / アーモンド / キヌアパフ / オニオンフライ / ベーコンフレーバービッツ / クルトン / 粉チーズ

■惣菜サラダ
ブロッコリーと小海老の塩だれサラダ / スパイシーチキンサラダ / 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 / 豆腐と野菜のブッタボウル風サラダ / 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

■パン
バゲット / 胚芽ロール / ライブレット（レーズン・胡桃） / プティミッシュ

■温製料理
ポルペッティときのこのスパゲッティ 赤ワイン香るトマトクリームソースで / 豚肉のグリル 焦がしバターとオイスター香るジュのソース / ロティサリー風チキン シュープレームソースにヴェールのアクセントを / 白身魚のフリット 黒オリーブとレモンのクーリをアクセントに / スチームベジタブル / 蓮根のロティ ちりめん山椒葱ソース / ポテトフリット トリュフ＆チーズ / イカと野菜のピリ辛甘酢炒め / 海老と白菜のクリーム煮 / 鶏つみれと白菜の生姜煮 / 本日のカレー など

■冷製料理
白胡麻香るマシュマロ 千葉県産"山武の海の塩"と長葱のコンディモン添え / 鶏胸肉のエフィロッシュ 冬野菜を添えて 鶏肉を火入れしたコンソメをジュレに / シーフードとフルーツのタブレ サラダ仕立て / アボカドのフォンダン 海老のアヒージョとのアンサンブル / 豚肉と千葉県産野菜のサラダ仕立て 甘辛ドレッシングで / チーズ各種 など

■フルーツ&デザート
ミニャルディーズ / キャラメルプリン / ベリーソーダジュレ / ショコラパンナコッタ ブルーベリーソースがけ / トマトとイチゴのパンナコッタ / パリブレスト / ガトーショコラ バニーユ / ガトーダブルベリー / ガトーフレーズ / 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

※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あります。
※写真はすべてイメージです。

予約・問い合わせ
電話での予約：TEL 0476-32-1122
受付時間：9:00～18:00



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・魚介を使ったさまざま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://narita-bold-kitchen.com/

■「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**❶アートホテル旭川** 青森**❷アートホテル青森、アートホテル弘前シティ** 岩手**❶アートホテル盛岡** 茨城**❶アートホテル鹿島セントラル** 新潟**❷アートホテル新潟駅前、アートホテル上越** 東京**❶アートホテル日暮里 ラングウッド** 千葉**❶アートホテル成田** 大阪**❶アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡**❶アートホテル小倉 ニュータガワ** 長崎**❶アートホテル佐世保セントラル** 大分**❶アートホテル大分** 宮崎**❶アートホテル宮崎 スカイタワー** 鹿児島**❶アートホテル鹿児島** 沖縄**❶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 ・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 188 棟 25,878 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 11 月 1 日現在）
従業員数	12,675 名（2026 年 11 月 1 日現在、グループ会社を含む）
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」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

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