

「100人100色、おふたりらしい結婚式」をアートホテル成田で 選べるセレモニー&パーティー

ホテル最上階 スカイバンケットリニューアルオープン!ご予約受付中!

ご成約で宿泊10名様分プレゼント



選べる挙式

森に佇むチャペル、水を湛える円形のチャペル、幻想的な月の神殿のなかからお好みのセレモニー会場をお選びいただけます。

選べるパーティー

ナチュラルスタイルから上質なロイヤルスタイルまで幅広いスタイルをお選びいただけます。

挙式のみやフォトウエディングもご相談ください。



Renewal 記念プラン 30名様 97.2万円 1名追加14,850円

最大165万円ご優待!

- ◆挙式料無料 ◆会場費50%OFF ◆ブライズルームプレゼント
- ◆ウェディングケーキプレゼント ◆フラワーシャワープレゼント
- ◆ウェルカムドリンクプレゼント ◆ご宿泊10名様分プレゼント
- ◆新郎新婦様当日宿泊無料ご招待(朝食・温泉付)
- ◆ご列席者のご宿泊を特別価格にてご優待
- ◆親族控室プレゼント ◆送迎バス1台プレゼント

リニューアル
記念
11大特典

初めての会場見学にぴったり!!

来館特典5000円 & ランチビュッフェペアパスポート
×無料試食付ブライダルフェア毎日
開催中!

リニューアルを記念したお得なプランをはじめ、挙式・披露宴・お見送りなどなんでもご相談ください。お得な無料試食や来館特典でギフト券5000円 & ランチビュッフェペアパスポートプレゼント。

5部制 9:30~/10:30~/11:30~/14:30~/15:30~

■チャペル・神殿見学 ■会場見学 ■無料試食 ■相談会 など
その他、期間限定特典あり。詳しくはお問合せください。

ご予約・お問合せは 0476-32-1127 (ブライダル課直通)

フェア予約はこちらから

ウェディング
公式Instagram

新年会プラン 期間:2026年2月28日(土)まで

1年を振り返りご友人や同僚の方々と労をねぎらう忘年会。新しい年の始まりを祝う新年会。

年末年始のお集まりにふさわしいプランをご用意いたしました。心温まる和やかな時間をお過ごしください。



スタンダードコース

プレミアムコース お一人様 ¥9,000

スタンダードコース お一人様 ¥7,000

洋食オードブル3種盛り(湯引き真鯛のマリネ/蕪のロースト 味噌とクリームチーズのディップ/若鶏とほうれん草のテリーヌ)/千葉県産錦鶏の四川名物よだれ鶏/浅利とポテトのサフランスープ仕立て/海鮮の蒸し物 金華ハムと人参のソース/東の匠SPF豚のサルシッチャと牛ロースのグリエ トマトとハーブ香る粒マスタードソース/真鯛と茸の炊き込みご飯、吸い物/さつまいもババロアと洋梨のソテー/コーヒー

カジュアルコース お一人様 ¥5,000

ビュッフェプラン お一人様 ¥4,500~

※プレミアム、スタンダード、カジュアルコースのご利用は10名様より承ります。
※ビュッフェプランのご利用は25名様より承ります。

ドリンク プラン	●アルコール飲み放題	¥2,000
	●ソフトドリンク飲み放題	¥1,200

選べる 特典	●贈呈用花束 ●スクリーン&プロジェクター
	●乾杯用スパークリングワイン人数分 ●幹事様1名様分サービス(料理のみ、30名様以上でのご利用の場合に限る) ●成田ボールドキッチンペアランチ券(1枚)

ご予約・お問合せは 0476-32-1135 (営業課直通)

ART HOTEL

アートホテル 成田

ご予約・お問い合わせ
TEL:0476-32-1122 (予約課)

〒286-0127 千葉県成田市小菅700

https://art-narita.com/



ホテル公式ウェブサイト



友達募集中!



公式Instagram

ICONIA
HOSPITALITY入会費
年会費
無料!

アイコニア・ホスピタリティのロイヤリティプログラム

GoTo Pass 誕生!▶▶▶



公式WEBサイトはこちら

※ポイントや特典のご利用条件や詳細については、施設スタッフまたはGoTo Pass公式WEBサイトへ。

Art Life

2026年1-2月号

北の恵みを五感で味わう、冬の北海道フェア
NARITA BOLD KITCHEN初開催!飲茶&デザートバイキング
Japanese & Chinese Cuisine Soh



オールデイダイニング NARITA BOLD KITCHEN 成田ボールドキッチン

北の恵みを堪能! 冬の北海道グルメフェア

開催日程: ランチ・ディナー毎日開催／1月9日(金)～2月28日(土)



ご予約はこちら

雄大な大地と海が育んだ旬の味覚を厳選。北海道ならではの贅沢な美味を心ゆくまでご堪能ください。
特設コーナーでは北海道の海と山の恵みをお好みでトッピングできる「山海井」がご楽しみいただけるほか、
北海道産の乳製品や食材を使用したメニューをご用意しております。



土日祝日ランチ限定 タイムサービスメニュー



鯛の丸ごと ロースト

香ばしく焼き上げた鯛の旨みをまるごと堪能。鯛とホタテの旨みが溶け合うジュのソースで、豊かな味わいをお楽しみください。



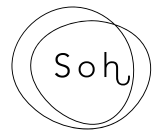
ローストビーフうのにせ

じっくりと焼き上げたローストビーフにうのにせトッピング。2種の和風ソースと塩で、贅沢な味わいを自分好みにアレンジ。



レアチーズムースのパイサンド

Japanese-Chinese Cuisine Soh (日本料理・中国料理 Soh(そう))



飲茶・デザートバイキング

期間: 1月1日(木)～2月28日(土)



ご予約はこちら

出来たての飲茶メニューはスタッフがお席までお届け。和・中の一品料理はオーダースタイルで、スイーツは彩り豊かに並ぶデザートコーナーから。お食事でもデザートも心ゆくまでお楽しみください。

●ランチ(土日祝日のみ開催): 2部制 料金(1/1～1/4) 大人¥5,000／小学生¥3,000／幼児(4～6歳)¥1,750
①11:00～12:45 ②13:15～15:00 (1/10～2/28) 大人¥4,750／小学生¥2,750／幼児(4～6歳)¥1,250



◆ランチ 11:30～15:00(最終入場 14:00) 〈月～金〉大人 ¥3,800／小学生 ¥1,980
〈土日祝〉大人 ¥3,900／小学生 ¥1,980
◆ディナー 17:30～22:00(最終入場 21:00) 大人 ¥5,200／小学生 ¥2,750

幼児特典 幼児(6歳以下) 無料

※幼児無料特典の対象は、
1グループ幼児10名様までとさせていただきます。

平日(月～金)おすすめメニュー



山海井

北海道の海と山の“恵み”を一度に味わえる“山海井”
海鮮やとろろを自由に盛り付けて、自分好みの一杯に。



レアチーズムースのパイサンド

サクサクのパイに、ハスカップソースをまとったレアチーズムースを
サンド。甘酸っぱい味わいがアクセントの、雪国「北海道」をイメージ
したデザートです。



帆立のバター醤油焼き

バター醤油で香ばしく焼き上げた帆立貝。
豊かな風味とともに、旨みが口いっぱいに広がる一品です。

土日祝日おすすめメニュー



山海井

土日祝日の山海井はトッピングのバリエーションが更に豪華に!
9種類の具材から自分だけの丼をおつくりください。



ジンギスカン風焼きしゃぶ

香ばしく焼き上げたラム肉の焼きしゃぶに野菜を添え、
ジンギスカンのタレや選べるソースで、自分好みの味わいを。



牛サーロインステーキにうのにせて 和風ロッシーニ仕立て

サーロインステーキにうのにを贅沢にトッピングした、
和風ロッシーニ仕立て、お好みのソースやわさび、塩で、
旨みと風味を存分に楽しめます。

1・2月会席

1月4日(日)～2月28日(土)

◆ランチ 11:00～15:00(L.O. 14:30) ※会席料理のラストオーダーは13:30
※ランチは土・日・祝日のみ営業いたします。
◆ディナー 17:30～22:00(L.O. 21:30) ※会席料理のラストオーダーは20:30

旬の食材を使用した色鮮やかな料理をご用意いたしました。見た目も味わいも両方でお楽しみいただける会席料理をご堪能ください。



和食会席 ¥6,000

鯛と菊葉の黄身おろし和え

和前菜盛り合わせ

お造り3種盛り合わせ

しあわせ絆牛沢煮仕立て

千葉県産恋する豚の紫蘇チーズ巻き とまとの味噌炊きと共に

牡蛎の朴葉味噌焼き

蟹といくらの彩りちらし寿司、赤出汁

チョコ羊羹 苺ソース



中華会席 ¥6,000

本日の前菜4種盛り合わせ／真鯛のせいろ蒸し 泡辣椒ソース／

鮑と金華ハムの自家製清湯スープ／

牡蠣の衣揚げ 豆豉ソース／国産牛サーロインの四川唐辛子炒め／

千葉県産江戸菜と青梗菜の強火炒め 柚子胡椒風味／

こだわりの四川麻婆豆腐 ご飯・搾菜／杏仁豆腐 金木犀のシロップ

※仕入れ状況等により料理内容が変更となる場合がございます。 ※記載料金は全て消費税込みの表示となります。