

日本料理 あづま
AZUMA

日本料理あづま
公式HP



■営業時間
17:00~21:00 2部制
1部 17:00~18:30
2部 19:00~21:00
(ラストオーダー20:30)
■定休日 月曜日



◆フロア/11F 座席/60席 個室あり(12席)

お祝いやご家族のお集まりなど、
ランチタイムのご予約も承ります。
[ランチは要予約(5日前まで)・5名様以上]
お料理内容など詳細はお問合せ下さい。

ご予約は
こちらから



□ 舞~MAI~会席 8,800円 (3日前までに予約)

Menu
先付三種：蜆烏賊 うるい 粒マスタード
ローストポーク春野菜巻き 山葵マヨネーズ
桜豆腐 木の芽味噌
椀代り：新箱小茶碗蒸し 海老餡掛け
造り：旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
蒸し物：キジハタ桜蒸し 花弁人参 舞茸 うすい餡
炭火：国産牛炭火焼き 彩野菜
食事：桜鯛蒟蒻茶漬け 香の物
水菓子：季節のデザート三品盛り

□ 極~KIWAMI~会席
11,000円 (3日前までに予約)

Menu
先付三種：蜆烏賊 うるい 粒マスタード
ローストポーク春野菜巻き 山葵マヨネーズ
新箱山椒焼き
お椀：桜鯛潮仕立て
造り：旬魚のお造り五点盛り 妻物色々
揚げ物：鯛の菜の花巻天麩羅 露の蓋
炭火：和牛サーロイン山葵焼き 彩野菜
温物：白魚鍋 独活 芹
食事：握り寿司三貫 巻物 赤出汁
水菓子：季節のデザート三品盛り



□ 千葉県産しあわせ絆牛
しゃぶしゃぶ 7,700円
□ 銚子つきんめ
しゃぶしゃぶ 7,700円
□ 慶雲御膳 7,700円
□ あづま御膳 4,950円



□ うなぎ御膳 4,950円

※写真は千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容に変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

MYSTAYS MyStyle

2025 3-4
SPRING / MARCH-APRIL



HOTEL MYSTAYS
PREMIER
Narita



レストラン ガーデニア
いちごフェア
甘さ、香り、彩り…旬を味わういちごの贅沢なひととき



HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER
ホテルマイステイズプレミア 成田

MYSTAYS
MYSTAYS HOTEL GROUP

〒286-0131 千葉県成田市大山31
TEL. 0476-33-1661 (代表)
受付時間/9:00~18:00

ホテル公式
サイト



友だち
募集中



● 東関東自動車道 成田ICより約2分
● JR成田駅東口4番バス乗り場より無料バスで約15分
● 空港第1ターミナル16番、空港第2ターミナル26番
バス乗り場より無料バスで約15分

RESTAURANT
Gardenia
ガーデニア



◆フロア/1F 座席/126席

レストラン
ガーデニア
公式HP



Chef's Live Kitchen

レストラン ガーデニア
シェフズライブキッチン

期間：2025年3月1日[土]～4月25日[金]

ご予約は
こちらから



いちごフェア

甘さ、香り、彩り…旬を味わういちごの贅沢なひととき

千葉県のJA山武郡市から届いた新鮮な「とちおとめ」をふだんに使用し、旬のいちごの魅力を余すところなくお届けします。いちご食べ放題をご用意し、フレッシュないちごそのままの味わいを堪能できるのはもちろん、いちごをテーマにしたデザートや多彩な料理もお楽しみいただけます。華やかで贅沢なメニューが並ぶ特別な時間を、ぜひご家族やご友人と一緒に過ごしてください。

JA山武郡市



JA山武郡市
マスコットキャラクター
「さんぶのさんちゃん」

3月&4月 共通 Menu
March April

サラダバー／本日のオードブル／鶏胸肉のポシェ ベリーソース／白身魚とじゃがいもの桜色サラダ／烏賊と山クラゲの和え物／点心／海老フリッターのチリソース／担々麺／ジャンバラヤ／青菜のガーリック炒め／パン各種／いちごのシュークリーム／いちごケーキ／ドームフランポワーズ／杏仁豆腐 いちごソース／フルーツ／アイスクリーム／ソフトクリーム



鶏胸肉のポシェ
ベリーソース

海老フリッターの
チリソース

白身魚とじゃがいもの桜色サラダ



3月
March

ラム肉の鉄板焼き

Menu

□ライブキッチン ランチ：ラム肉の鉄板焼き
ディナー：サーロインステーキ

スモークサーモン ハーブレモンソース／豚の唐揚げ 油淋ソース／蓮根の甘酢ソース／本日のパスタ2種／海老団子と野菜のスープ／きのこベーコンのカレースープ／ベジタブルカレー／サゴシの柚庵焼き／★メバルのガーリックマリネオープン焼き バター醤油ソース／本日のピザ／★アスパラガスのクリーム煮／若鶏のロースト ジャスール風／フレッシュハーブ香る塩豚のポテ／サーモンとほうれん草のレモン風味グラタン／本日の中華料理

★ディナー限定メニュー



豚の唐揚げ 油淋ソース



フレッシュハーブ香る塩豚のポテ



4月
April

ローストポーク プロヴァンス風

Menu

□ライブキッチン ランチ：ローストポーク プロヴァンス風
ディナー：サーロインステーキ

きのこのキッシュ／春雨サラダ／本日のパスタ2種／アサリとムール貝のサフランスープ／きのこベーコンのカレースープ／ホテルメイドカレー／白身魚の香草パン粉焼き／★白身魚のボワレ グリーンカレーソース／本日のピザ／★キャベツとじゃがいものアリオオーリオ／チキンのスパイス焼き／トリッパのトマト煮／じゃがいものミートグラタン／本日の中華料理

★ディナー限定メニュー



★白身魚のボワレ グリーンカレーソース

3月・4月 Price

Lunch ランチ	11:30～15:00 (最終入店14:30) ※土日祝 2部制 1部 11:30～13:00/2部 13:30～15:00
大人	3,950円
60歳以上	3,750円
小学生	1,430円
※未就学児 無料	

Dinner ディナー	17:30～21:00 (最終入店20:30) ※土日祝90分制
大人	4,950円
60歳以上	4,750円
小学生	1,650円
※未就学児 無料	

※表示料金はすべて消費税が含まれております。 ※メニュー内容に変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。