

MYSTAYS MyStyle

2025 1-2
WINTER / JANUARY-FEBRUARY



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

Narita

人気のライブキッチンが楽しめる
冬の美食ライブビューッフェ
～ライブキッチンで贅沢な冬の饗宴を堪能～

最上階で夜景と共に味わう本格和食
日本料理あづま





◆フロア/1F 座席/126席



期間 2025年1月6日[月]～2月28日[金]

ご予約は
こちらから



冬 の 美食ライブビュッフェ

～ライブキッチンで贅沢な冬の饗宴を堪能～

冬の食材を贅沢に使用したビュッフェをお届けします。これまでの感謝を込めて、メニューを一新して開催！
ライブキッチンでは新たなメニューとして、牛の希少部位で脂と赤身のバランスが絶妙なカイノミの鉄板焼肉、
とろける美味しさ焼きビーフシチュー、千葉県産の銘柄豚ポークステーキと人気のビーフステーキが登場!!
また、新たにオープンサンドを加え、見た目にも楽しいお料理が勢揃いです。
1月、2月でご提供内容も変わるため、何度来ても楽しめるイベントとなっております。

1月・2月 Price

Lunch
ランチ

11:30～15:00(最終入店14:30) ※土日祝90分制

大人	60歳以上	小学生	※未就学児 無料
3,500円	3,200円	1,430円	

Dinner
ディナー

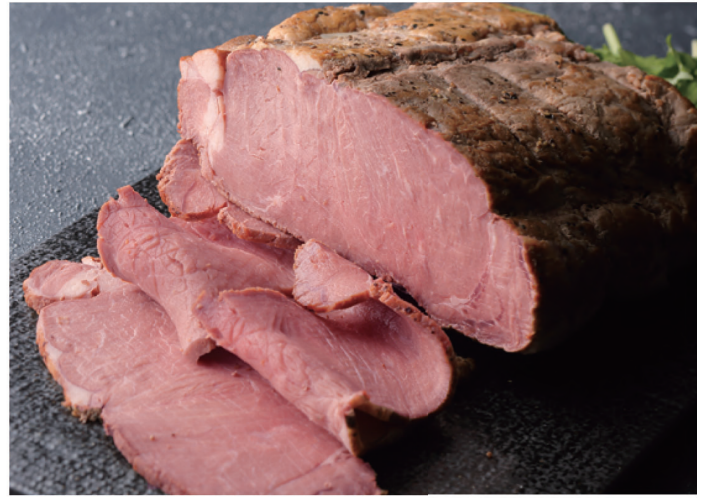
17:30～21:00(最終入店20:30) ※土日祝90分制

大人	60歳以上	小学生	※未就学児 無料
4,500円	4,300円	1,650円	



1月
January

☆牛カイミ鉄板焼肉



★ローストビーフ



白身魚のスパイシー焼き



合鴨スモーク



和牛スネ肉のトマト煮込み

Menu

□ライブキッチン

☆牛カイミ鉄板焼肉 / ★ローストビーフ

本日の和前菜 / サラダバー / キノコのキッシュ / 合鴨スモーク / シーフードマリネ / チキンと玉子のオープンサンド / スモークサーモンとイクラのオープンサンド / 本日のパスタ2種 / 本日のピザ / チキンとマカロニのグラタン / 白身魚のスパイシー焼き / ★帆立のパン粉焼き / グリルチキン 味噌風味 / 和牛スネ肉のトマト煮込み / ホテルメイドカレー / 旭川ラーメン / 粒入りコーンスープ / 酸辣湯 自家製辣椒油添え / 点心 / 麻婆豆腐 四川風 / 干し海老と大根の煮物 / 叉焼炒飯 / 根菜の甘酢炒め / トリュフケーキ / レモンムース / マンゴープリン / 本日のデザート / フルーツ / アイスクリューム3種 / ソフトクリューム etc.

☆ランチ限定メニュー

★ディナー限定メニュー



2月
February

焼きビーフシチュー



☆千葉県産銘柄豚ポークステーキ

Menu □ライブキッチン

焼きビーフシチュー / ☆千葉県産銘柄豚ポークステーキ / ★ビーフステーキ4種のソース

本日の和前菜四種 / サラダバー / 冷製パスタ / エビマヨマンゴーソース / 玉子焼きしらすおろし / 炙りサーモン / キノコマリネ / トマトのコンフィ / スモークチキンとタルタルのオープンサンド / 生ハムとアボカドのオープンサンド / 本日のパスタ2種 / 本日のピザ / チキンとジャガイモのグラタン / 白身魚の香草焼き / ★サーモンのガーリックバター焼き / チキンのグリル バター風味の照り焼きソース / 豚バラの低温調理 バルサミコソース / ★ラタトゥーユ / ホテルメイドカレー / 札幌味噌ラーメン / ★トマトのポタージュ / 素菜蛋花湯 野菜と玉子の中華スープ / 点心 / アカイカとキノコの豆鼓炒め / 豚肉と厚揚げのピリ辛煮込み / 紅海老炒飯 / キャベツの味噌炒め 四川風 / ショコラマンゴー / ブルーベリーケーキ / レモンケーキ / ラズベリーケーキ / コーヒーゼリー / 本日のデザート / フルーツ / アイスクリューム3種 / ソフトクリューム etc.

☆ランチ限定メニュー

★ディナー限定メニュー

日本料理 あづま

AZUMA

日本料理あづま
公式HP



◆フロア/11F 座席/60席 個室あり(12席)

■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

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



□ 極~KIWAMI~会席

3日前までに予約

11,000円

Menu

前 菜：鯛手毬寿司 たら芽黄身揚げ 子持ち昆布
松前漬 低温蒸し鶏 千手唐味噌漬
椀代り：鴨の白菜スープ
造 里：旬魚のお造り五点盛り 妻物色々
揚 物：鮑白扇揚げ 煎り出し 梅塩
鉢 肴：白子玉地蒸し 温玉 美味出館
炭 火：和牛サーロイン炭火焼 彩野菜 ちり酢
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

□ 舞~MAI~会席

3日前までに予約

8,800円

Menu

先付三種 甘酒豆腐 美味出汁
数の子浸し いくら 自家製糸がき
合鴨ケチャップ煮 筍 菜の花
椀代り：南禅寺蒸し 美味出館 山葵
造 里：旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
煮 物：鯛蕪 梅人参 青味 柚子
小 鍋：キジハタのしよつる鍋
食 事：ズワイ蟹といくらの土鍋御飯 香の物 赤出汁
水菓子：季節のデザート三品盛り



※写真はうなぎ御膳

- うなぎ御膳 4,950円
- あづま御膳 4,950円
- 慶雲御膳 7,700円



※写真は千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ

- 千葉県産しあわせ絆牛しゃぶしゃぶ 7,700円
- 銚子つりきんめしゃぶしゃぶ 7,700円

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



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