

<報道関係各位>

2023年1月25日(水)

アートホテル成田
ホテルシェフが手がけた創作メニュー“究極の甘辛対決”
「イチゴスイーツと和洋中ビュッフェ」開催
2/1(水)～2/28(火)



アートホテル成田は、2023年2月1日(水)～2月28日(火)まで、1F「レストラン パティオ」にて「イチゴスイーツと和洋中ビュッフェ」を開催いたします。

旬のイチゴを使ったスイーツビュッフェのシーズン、アートホテル成田では、和洋中を担当するシェフたちの競演メニューとのペアリングで、ホテルシェフが提案する究極の甘辛ラインアップを思う存分ご堪能いただけるビュッフェをご用意いたしました。

<甘>部門では、甘酸っぱいイチゴのロールケーキ、定番のガトーフローズンほかイチゴスイーツ各種、<辛>部門では、旬の魚を贅沢に使用した姿蒸しや、オイスターソースを効かせた「広東風麻婆豆腐」、「柔らか鶏むね肉の山椒葱ソース」、北海道の郷土料理「いかめし」をアレンジした炊き込みご飯、「あさりとトマトのボンゴレ味噌パスタ」などの定番の人気メニューにホテルシェフによるアレンジで、塩や味噌味の理想を追求する逸品の数々をお楽しみいただけます。

「レストラン パティオ」では、千葉県産の有機栽培や低農薬栽培の野菜などを使ったビュッフェをメインに、和洋中、さまざまな料理を取り揃えております。アラカルトメニューやパティシエによるデザートもお楽しみいただけます。ご家族やご友人とのお集りなど、ホテルで過ごす特別なひとときにぜひご利用ください。

《おすすめメニュー》

「イチゴロールケーキ」

定番の人気メニュー、イチゴの甘酸っぱさを引き立てる絶妙のクリーム配分がパティシエのこだわり。



「パリブレスト」

ツール・ド・フランスと呼ばれる、フランスの自転車レースにちなんだフランスの伝統菓子をアレンジ。通常はブラネクリームをたっぷり使い、車輪をイメージしたシュークリームでカロリーもたっぷりですが、イチゴを使って爽やかな甘さに。



「旬の白身魚の姿蒸し」(タイムサービスメニュー)

目の前で熱々の葱油をかけてご提供いたします。香り豊かな一品をお楽しみください。



「広東風麻婆豆腐」

胃腸の働きを整え、代謝を高める薬膳食材のねぎや生姜をたっぷり使い、オイスターソースがいい塩梅に食欲をそそるシェフのオススメ。



「いかめし風炊き込みご飯」

あったらいいなを実現するシェフの心意気。「いかめし」ファン待望の逸品。



「白身魚のヴァブール 柑橘風味のエマルジョンソース」
フレンチのテクニックでオープンを使った蒸し料理。
柑橘系のソースがアクセント。



※写真はすべてイメージです。

<概要>

名称：イチゴスイーツと和洋中ビュッフェ～ホテルシェフ提案の創作メニュー“究極の甘辛対決”

場所：レストラン パティオ（1F）

期間：2月1日（水）～2月28日（火）（ディナーで毎日開催）

営業時間：17:30～21:00（最終入場 19:30）

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、千葉県の要請に基づき、レストランの営業時間を変更する場合がございます。最新情報はホテルウェブサイトをご覧ください。

料金：大人 ¥ 3,500 / 小学生 ¥ 1,320 / 幼児 ¥ 770

※上記料金全て消費税込みの表示となります。※3歳以下は無料とさせていただきます。

メニュー：ディナー

アサリとトマトのボンゴレ味噌パスタ / 牛すじ肉の旨味たっぷり和風ポトフ仕立て / 豚肉の豆鼓煮込み / いかめし風炊き込みご飯 / 白身魚のヴァブール柑橘風味のエマルジョンソース / 広東風麻婆豆腐 / スチームベジタブル / 本日のカレー / ごはん / 魚介と野菜、オリーブのマリネ アンチョビ風味 / トマトのフラン 甲殻香るソースと共に / 焼き生麩と春菊、銀杏の白和え / 押し豆腐と干し海老、搾菜のサラダ / 柔らか鶏むね肉と山椒葱ソース / レーズン・サラミのタルトレット / 豆乳とじゃがいもの和風ロワイヤル 牛蒡のすり流し / 自家製ピクルス / 本日のスープ / そば又はうどん / サラダ各種 / イチゴロールケーキ / ガトーフローズ / パリブレスト / イチゴのシフォンケーキ / ソフトドリンクバー 等

※メニュー内容の一部が変更となる場合がございます。

公式ウェブサイト：https://www.art-narita.com/news/2022/20230201_japanese-chinese-and-western-buffet/

【ご予約・お問い合わせ先】 TEL: 0476-32-1122（予約課直通）

◆ アートホテル成田では、新型コロナウイルスの感染拡大防止とお客様の安全を考慮し、以下の対策を実施しております

- ✓ 館内における換気の徹底（ホテルの空調システムは、屋外より新鮮な空気を規定量取入れ排出する形式となっており、概ね 15 分程度で空気はすべて入れ替わります）
- ✓ エントランスおよび館内各所への手指消毒液の設置
- ✓ 館内の定期的な清拭消毒の実施
- ✓ 従業員のうがい、手洗い実施および毎日の健康管理を徹底
- ✓ 従業員のマスク、衛生手袋の着用
- ✓ 各所への飛沫感染防止シートの設置 等

■「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 22 タイプ

【レストラン】2 店舗 1 階 レストラン パティオ／中国料理 唐紅花

【BAR】1 店舗 11 階 BAR スターライト

【館内設備】ロビー／フロント／会議室／宴会場／天然温泉／コンビニエンスストア／衣装室／写真室／コインランドリー／無料 Wi-fi 完備

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

(東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階)

【お問い合わせ】TEL: 0476-32-1111 (代) 公式ウェブサイト: <https://art-narita.com/>

