NARITA **BOLD** KITCHEN

NARITA
BOLD
KITCHEN

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 千葉県で採れた新鮮な野菜、お肉、魚介を使った
様々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です

NARITA
BOLD
KITCHEN

お料理のご案内

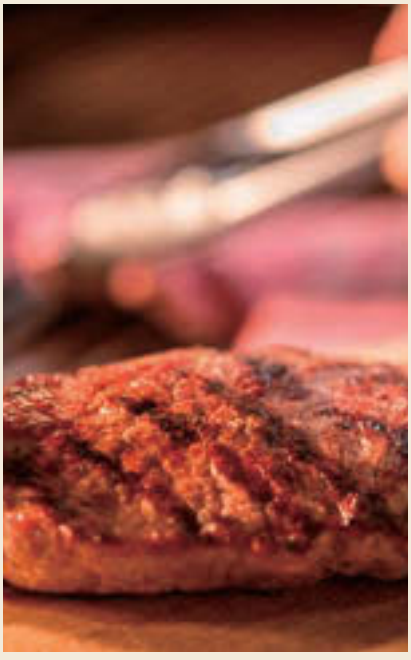
新鮮な野菜と多彩なコンディメント、シェフオリジナルサラダが並ぶサラダバーをはじめ、
約80種類のバラエティに富んだメニューをご用意しております
お料理は季節によるテーマで変わるので、いつきても目新しいグルメに出会えます

※料理画像はイメージです。季節やテーマにより提供する内容が異なる為、ホームページで現在の内容をご確認ください

NARITA BOLD KITCHEN

LIVE KITCHEN

シェフがお客様の目の前で調理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。900℃の高温で焼き上げる牛サーロインステーキや目の前で仕上げるスイーツなど、時間帯ごとに内容の異なる多彩な出来たてメニューがお楽しみいただけます



※料理画像はイメージです。季節やテーマにより提供する内容が異なる為、ホームページで現在の内容をご確認ください

NARITA BOLD KITCHEN

四季折々のテーマ

その時期、その旬の食材を使って、とっておきのグルメを
季節によってメニューが変わるから、いつきても目新しいグルメに
出会えるのがNarita Bold Kitchen
「今月のテーマは何かな」。そんな楽しみとご来店までのワクワク感も
ぜひお楽しみください

※料理画像はイメージです。季節やテーマにより提供する内容が異なる為、ホームページで現在の内容をご確認ください

NARITA BOLD KITCHEN

NARITA BOLD KITCHEN

至極のスイーツ

お食事だけでなくスイーツにもこだわってご提供
シェフ特製のデザートや予約特典スイーツ、ライブキッチンで
目の前で作り上げるデザートの数々
時間制限もないから食後のデザートタイムまで存分にご堪能ください

※料理画像はイメージです。季節やテーマにより提供する内容が異なる為、ホームページで現在の内容をご確認ください

NARITA BOLD KITCHEN

店内のご案内

店内は「Farm To Table」をテーマにした、ウッドと緑のコントラストが際立つモダンな空間です。全席数220席の店内は、ゆったりとした席間や導線を確保し、居心地の良さまでこだわった空間となっています
ビュッフェ台も広々と多数の料理を並べることができ、様々なグルメをお楽しみいただくのに最適なレイアウトになっています

NARITA BOLD KITCHEN

NARITA BOLD KITCHEN

アートホテル成田 1F

・ホテルロビーエントランスに入った後、左手の階段より1階にお進みください
・エレベーターをご利用の方は、ロビー奥にありますエレベーターをご利用ください。

NARITA BOLD KITCHEN

よくあるご質問

Q. 駐車場はありますか。また、料金はいくらですか。

A. ホテル敷地内に駐車場がございます。
6 時間まで無料にてご利用いただけます。

Q. ビュッフェの時間制限はありますか。

A. 時間制限はありません。営業時間内ならお時間を気にせず、
ゆっくりとお食事いただけます。

Q. 割引のクーポンなどはありますか。

A. 時期によりキャンペーンを行う場合がある為、ホームページを
ご確認ください。
また、弊社の会員制度「GoToPass」へのご入会で 5%の割引に
なりますので、ぜひご利用ください。

GoTo Pass　詳細はこちら

NARITA BOLD KITCHEN

NARITA BOLD KITCHEN

営業時間

ランチタイム　　11:30～15:00（最終入場14:00）
ディナータイム　　17:30～22:00（最終入場21:00）

価格

※料金はフェア内容および時期により異なります。
未就学児料金につきましても同様となりますので、あらかじめご了承ください。

＜ランチタイム＞
大人（平日）：¥3,800～ ・（土日祝）：¥3,900～
小学生（全日共通）：¥1,980～ / 未就学児：無料～

＜ディナータイム＞
大人：¥5,200～ / 小学生：¥2,750～ / 未就学児：無料～

ご予約

＜お電話の場合＞

予約センター　　TEL 0476-32-1122

＜ネット予約の場合＞
※24時間ご予約可
こちら よりご予約いただけます