



Lumière
THE SKY VIEW DINING

Sky dinner buffet

Winter

冬に集う贅沢な ホテルビュッフェ

毎日開催

冬のスカイディナーバイキング

2025.12/1 Mon～2026. 2/28 Sat

【除外日】12/24・25はクリスマスディナーバイキングとなります
12/31はご宿泊のお客様のご利用に限らせていただきます

営業時間 18:00～21:30 90分制
最終入場 20:30

Lumière
THE SKY VIEW DINING

大 人	¥4400	幼 児	¥1100
60歳以上	¥3900	3歳以下	無 料
小 学 生	¥2200		

ライブキッチン 豚肉のしゃぶしゃぶ ～ごまとポン酢の2種のソースで～

冷製料理

ピン長マグロの湯引き冷製 / 牛スネ肉の煮こごり
タラモサラダと海老のオードブル仕立て

温製料理

カレイの魚醤ソース/昆布締め豚肉のスチーム柚子味噌ソース
鶏のから揚げオレンジマーマレードソース/麻婆豆腐/カニ炒飯
海老と玉子のチリソース煮/焼き饅頭/粗挽き牛肉入り和風カレー
ベーコンとマッシュルームのバジルクリームパスタ
真鯛のつみれ入りアヒージョ/鶏もも肉のケイジャン焼き/
牛肉ときのこのアジアンスープ/野菜のオープン焼き

デザート
など

東北産ふじりんごのクリーム大福/苺のショートケーキ
柚子風味のロールケーキ～高知県産柚子のシロップを掛けて～
クルミ入りガトーショコラ/ぶるぶる抹茶ゼリー黒みつ添え
ティラミス/キャラメルプリン/ソフトクリーム/フルーツ各種/
サラダコーナー/パン各種/ソフトドリンクバー など

豊富なドリンクメニュー

アルコール飲み放題

ディナー限定 ¥2400

アサヒビール/パードライス/アサヒ生ビール/黒生/日本酒/
梅酒/レモンサワー/ウイスキー/友・三鞭酒/赤・白ワイン/
カクテル各種



豚肉のしゃぶしゃぶ



タラモサラダと海老の
オードブル仕立て



カレイの魚醤ソース



ガトーショコラ



鶏のから揚げ
オレンジマーマレードソース

※写真はイメージです ※表示料金は税込価格です ※食材の入荷状況などによりメニュー内容が変更になる場合がございます



MARROAD INTERNATIONAL HOTEL NARITA
マロウドインターナショナルホテル成田