

LIVE  
KITCHEN



牛肉の鉄板焼き 2種のソース

Lumière  
THE SKY VIEW DINING



鶏胸肉の新生姜と大葉のさっぱり炒め

Sky dinner buffet -Summer-



サーモンのポアレ グレープフルーツソース



燻鴨ミルクブレッド 特製ソース

# 夏を楽しむ ホテルビュッフェ

毎日開催 夏のスカイディナーバイキング

2026.6/1 Mon～2026. 8/31 Mon

ここでしか見られない景色と目の前で仕上げる牛肉の鉄板焼き  
彩り豊かな和洋中のメニューとスタミナ肉料理で夏を満喫

営業時間 18:00～22:00 90分制  
最終入場 21:00

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 |      |       |



メロンジャンボン



赤魚と夏野菜の清蒸 黒豆ソース



穴子の黒炒飯



桃の冷製スープ

ライブキッチン 牛肉の鉄板焼き  
2種のソース

冷製料理 メロンジャンボン / 桃の冷製スープ / 特製枝豆ムース  
豚たんの涼味 白酢味噌仕立て

温製料理 鶏腿肉のソテー スパイシーデミクリーム / サーモンのポアレ  
グレープフルーツソース/大豆ミートと3種のトマトソース仕立て  
赤魚と夏野菜の清蒸 黒豆ソース / 海老と玉子のチリソース煮  
燻鴨ミルクブレッド 特製ソース / 穴子の黒炒飯  
豚肩ロースの香味揚げ 特製辛香粉 / 焼きニラ饅頭  
鶏胸肉の新生姜と大葉 さっぱり炒め / バターチキンカレー  
夏野菜のジェノベーゼパスタ /

デザート など 洋梨のタルト / シークワーサーシトロン / カシスピスターシュ /  
フランボワーズケーキ / パナコッタ / ガトーショコラケーキ /  
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

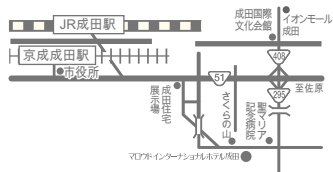
〈ディナー限定〉

¥2400

アサヒスーパードライ生/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/麦・芋焼酎/赤・白ワイン/カクテル各種



※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 ※牛肉のステーキは 加工肉を使用しております



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

〒286-0121  
千葉県成田市駒井野763-1

ご予約・お問い合わせ

(宴会受付 10:00～18:00)

TEL0476-32-9111