



LIVE KITCHEN

海老の特製マヨネーズソース
蒸しパン添え



古老肉 秋の根菜と共に



チキンの香草パン粉焼き

Sky dinner buffet -Autumn-

食欲の秋 おいしい秋
旬の食材をつかったホテルビュッフェ



スモークサーモン
森のバター添え

秋のスカイディナーバイキング
2026.9/1 Tue~11/30 Mon
毎日開催

営業時間 18:00~22:00 (90分制) 最終入場 21:00	
大 人 ¥4400	幼 児 ¥1100
60歳以上 ¥3900	3歳以下 無 料
小 学 生 ¥2200	

Lumière
THE SKY VIEW DINING



カニのせ自家製焼売



赤魚の煮つけ



五目あんかけ焼きそば



ミックスピザ

ライブキッチン 海老の特製マヨネーズソース 蒸しパン添え

- 冷製料理** 棒棒鶏 / スモークサーモン森のバター添え
あじの南蛮漬け
- 温製料理** 手羽元 金木犀の香り / きのこたっぷり麻辣湯 /
古老肉 秋の根菜と共に
カニのせ自家製焼売 / チキンの香草パン粉焼き /
野菜のオープン焼き / 豚肉の味噌大蒜焼き /
赤魚の煮つけ / ミックスピザ / 五目あんかけ焼きそば /
ペスカトール / 牛肉のハヤシ
- デザート など** 杏仁豆腐 マンゴーソース / リンゴシブースト / マロンケーキ
ビスタチオのロールケーキ / ベイクドチーズケーキ /
黒糖のわらび餅 / フローズンぶどう / コーヒーゼリー /
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 /

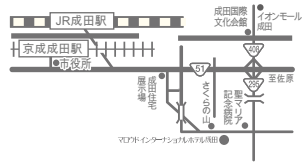
豊富なドリンクメニュー

アルコール飲み放題 **¥2400** (ディナー限定)

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



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)

TEL 0476-32-9111