

インターナショナルガーデンホテル成田  
マーケティングコミュニケーションズ  
高浪・安藤・馬場  
TEL: 0476-33-0212  
Email: [marketing@hilton-narita.com](mailto:marketing@hilton-narita.com)

**【インターナショナルガーデンホテル成田】**  
**「夏のカジュアルイタリアン&メロンとピーチのスイーツフェア」**  
～旬のフルーツをたっぷり堪能！～  
期間:2024年7月1日(月)～8月31日(土)



【2024年5月30日】インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市 支配人:高原裕也)では夏のイタリアンメニューとメロンとピーチの果肉をたっぷり使ったデザートを集めた「夏のカジュアルイタリアン&メロンとピーチのスイーツフェア」を「レストラン AVANTI (アヴァンティ)」で2024年7月1日(月)より8月31日(土)まで開催いたします。

前菜からスープ、お肉、お魚料理、デザートまでコース仕立てで35種。夏の食材、トマト、バジルを使い、イタリアンの定番メニューをスパイシーに味付けし清涼感を表現した「夏のイタリアン」です。7月20日(土)～8月31日(土)の期間はレストランのテラスエリアに設置した竹樋にシェフがひとくちサイズのカッペリーニを流し、お好みのソースを掛けてお召し上がりいただき、夏休みイベントを開催します。エンタメ要素を取り入れた今回のイタリアンはお子様と一緒に楽しみいただけます。見た目は「流しそうめん」ですが、イタリアン風にアレンジして細麺パスタ「カッペリーニ」にフレッシュトマトと茄子のオレガノソースやお子様向けに冷やしコーンポタージュ、女性に人気のジェノベーゼソースをたっぷりかけてお召し上がりください。

ライブパフォーマンスコーナーではフワフワなメレンゲにキャラメルソースとアングレーズソースをかけて、メロンと桃を添えて出来立てをお召し上がりいただく「ウフ・アラネージュ」をご用意しております。その他デザートは、生地にダイスカットした桃と紅茶の葉を練り込んだクリームを合わせた「桃とアールグレイのタルト」、シュー生地の上にクッキーをのせて焼き上げ、メロン果汁を加えたホイップクリームをつめた「メロンシュー」やメロンの果肉をたっぷりトッピングした「メロンショートケーキ」などメロンとピーチの果肉と果汁をたっぷり使った全15種がラインナップ。

〈ライブパフォーマンスコーナー〉

■ランチタイム限定



流し冷製カペリーニ(期間限定)  
フレッシュトマトと茄子のオレガノソース/  
冷やしコーンポタージュ/ジェノベーゼソース



ウフ・アラネージュ アングレーズソース  
～フレッシュメロンと白桃添え～

■ディナータイム限定

・小海老とモッツアレラの冷製パスタ



桃とアールグレイのタルト



赤肉メロンのショートケーキ



桃のレアチーズケーキ



メロンソーダ風ゼリー



メロンシュー

## ■「夏のカジュアルイタリアン&メロンとピーチのスイーツフェア」概要

□期間:2024年7月1日(月)~8月31日(土)

□場所:インターナショナルガーデンホテル成田 1階「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」

□時間:制限時間なし

・ランチビュッフェ :11:30~14:00

・ディナービュッフェ :18:00~21:00

□料金

・ランチビュッフェ :大人 3,800円 小学生 1,900円 幼児 900円

・ディナービュッフェ :大人 4,200円 小学生 2,100円 幼児 1,000円

※表記料金には、税金・サービス料が含まれております

3歳以下 無料

□メニュー紹介【35種】

**ライブパフォーマンス:**

(ランチタイム)流し冷製カッペリーニ(期間限定)/ウフ・アラネージュ

(ディナータイム)小海老とモツアレラの冷製パスタ

**カスタマイズコーナー:**焼きたてパンケーキ

**【冷たいお料理】**

スモークサーモンとアボカドのムース/ファロとフェタチーズのサラダ/ガスパチョ/アンチョビポテト&ベーコンチップ/野菜のバーニャカウダ6種/サラダバーほか

**【温かいお料理】**

ローストビーフ/バーベキューポーク/チキンブレストの香草パン粉焼き/白身魚と野菜のフリット/ピッツァ/焼きとうもろこし・フライドポテト・グリルドオニオン/本日のパスタ/ペンネ アラビアータ/冷製カッペリーニ/キーマカレーのドリア/ミネストローネスープほか

**【デザート 15種類】**

赤肉メロンのショートケーキ/桃とアールグレイのタルト/桃のレアチーズケーキ/メロンシュー/ココナッツと桃のヴェリーヌ/メロンソーダ風ゼリー/メロントライフル/桃と紅茶のパウンドケーキ/ティラミス/ウフ・アラネージュ/カットすいか/白玉あんみつ/パンケーキマシーン/バニラアイスクリーム/ピーチシャーベット/メロンシャーベットほか

**【ドリンクバー30種類】**

**【ウェブサイト】**<https://gardennarita.com/menu/2495/>

□ご予約・お問合せ:

TEL: 0476-23-5545(直通 6:30~21:00)

**インターナショナルガーデンホテル成田について**

成田国際空港から無料シャトルバスで約20分の距離に位置するインターナショナルガーデンホテル成田はアクセスの良さはもちろん、成田山新勝寺をはじめとする観光スポットへも便利なロケーションにあり、ビジネスミーティングにも海外へのご出発前後のご宿泊にも最適です。

市内随一の広さを誇る全室28平米、463室の客室は、柔らかなトーンでまとめられたゆとりある空間が魅力。客室でも、会議室、宴会場でも快適なWi-Fi接続サービスによる無料のインターネットをご利用いただけます。

1フロアに集中する8つの会議室では分科会、研修会、139平米の宴会場では、全体会、セミナー会場、懇親会会場としてもご利用いただけます。ビジネスミーティングから少人数でのお食事会まできめ細やかに応えます。

インターナショナルガーデンホテル成田に関する詳細は <https://gardennarita.com/> をご覧ください。

### **オリエンタルホテルズ&リゾートとは**

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテルオリエンタル エクスプレス」など国内14ホテル(総客室数3,940室)を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL(クラブオリエンタル)」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ: <https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram: [https://www.instagram.com/oriental\\_hotelsandresorts](https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts)

-YouTube: <https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-CLUB ORIENTAL: <https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

### **株式会社ホテルマネジメントジャパン会社概要**

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内22ホテル(総客室数6,438室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は2,682名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテルオリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2024年5月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

#### **【報道関係者からのお問い合わせ】**

インターナショナルガーデンホテル成田 マーケティングコミュニケーションズ

担当: 高浪、安藤、馬場

TEL: 0476-33-0212(直通)

E-mail: [marketing@hilton-narita.com](mailto:marketing@hilton-narita.com)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、舟木、相生、菊地

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)