

ヒルトン成田
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

【ヒルトン成田】

ハワイのリゾートをイメージしたハワイアン料理とピンクスイーツが目白押し！
「ピンクハワイアンフェア」7月1日(月)～8月31日(土)開催
～パンケーキはピンクとプレーン、2色を食べ比べ～



【2024年5月31日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、クラシカルなハワイ料理とハワイのリゾートをイメージしたピンクスイーツをお楽しみいただく「ピンクハワイアンフェア」を2024年7月1日(月)～8月31日(土)まで、1階「テラスレストラン」で開催いたします。

ハワイのクラシカルメニュー、「ロミロミ」、「ポキ」、「ロコモコ」、「ガーリックシュリンプ」、スイーツにはモチモチ、フワフワのマラサダ、ホイップをたっぷり添えてお召し上がりいただける「パンケーキ」など30数種のメニューをご用意しています。

「フリフリチキン」は、鶏肉を直火焼きしたテリヤキチキンの一種です。フリフリソースという甘いたれを繰り返し塗りながら焼き上げ、表面のパリッとした香ばしさとしっとりした鶏肉の食感が魅力です。ご自身でトッピングを選びながら作るカスタマイズコーナーでは「エッグベネディクト」、「ハンバーガー」、「ロコモコ」をお楽しみいただけます。ポーチドエッグにナイフを入れるとあふれ出る黄身、オランダーズソースを付けてお召し上がりいただく、「エッグベネディクト風スライダー」やミニサイズのバンズにハンバーグ、ベーコン、チーズをサンドする「ミニハンバーガー」、ポーチドエッグ、ハンバーグなどお好みの具材をご飯にのせたハワイの味、「ロコモコ」をお召し上がりください。

デザートには、苺フレーバーのピンク色のパンケーキ、ピンクのハート型の「ミラーケーキ」などハワイの陽の下でリゾート気分を味わいながら食べたい多数のピンクスイーツがビュッフェ台を華やかに彩ります。

ハワイの定番フルーツ、リリコイを使用した「リリコイタルト」はパッションフルーツの風味、「プラリネバターケーキ」はバターの味を存分に楽しめる昔懐かしいピンクのバタークリームを使用したデコレーションケーキ、華やかなフリルで飾った「フリルケーキ」はブルーベリーとラズベリークリームを交互にサンドした甘酸っぱいムースです。

「ザクザク生ミルフィーユ」ではパイにお好みのフィリング、トッピングを多数ご用意しておりますので手作り体験をお楽しみいただけます。



フリフリチキン



王道のガーリックシュリンプ



ミニハンバーガー



◀ピンクのパンケーキ

苺フレーバーのパンケーキにホイップクリーム、ハワイアンシーソルトキャラメルソースやクリーミーココナッツソースをトッピングすればハワイの朝食気分が味わえるかも。

その他、プレーンパンケーキもご用意しています。

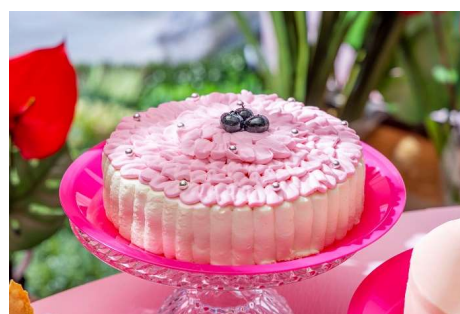
▶自分で作る「ザクザク生ミルフィーユ」

パイ生地、ホイップクリーム、カスタードクリームや多数のトッピングをご用意しています。

ご自身でお好みのフィリングをサンドして出来立ての生ミルフィーユをお楽しみください。



リリコイタルト



フリルケーキ

夏の暑さを癒す爽やかな味わいのモクテルをラインアップ！



【左】マーレ 980 円

グレープフルーツとクランベリーのスッキリとした酸味が心地よい一杯。鮮やかなピンクは澄み渡った美しい海や風をイメージさせます。

【右】ハニー・パンチ・コラーダ 2,200 円

贅沢にパイナップルを丸ごと使ったシェアスタイル（2～3名分）。ハチミツレモンティー、ココナッツやパッションフルーツ、バニラを加えたリッチなフローズンテイストです。

※ビュッフェ料金には含まれておりません

■「ピンクハワイアンフェア」概要

□期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

※8月10日（土）～8月18日（日）はお盆期間となります。料金が異なりますので予めご了承ください。

●時間：

ランチビュッフェ（平日）：11:30～14:00

ヒルトンランチ（土・日・祝）：11:30～15:00

ディナービュッフェ（全日）：17:30～21:00

●料金：

ランチビュッフェ（平日）：大人 4,800 円 小学生 2,400 円 幼児 1,200 円

ヒルトンランチ（土・日・祝）：大人 5,000 円 小学生 2,500 円 幼児 1,200 円

ディナービュッフェ（平日）：大人 5,500 円 小学生 2,750 円 幼児 1,300 円

ディナービュッフェ（土・日・祝）：大人 6,000 円 小学生 3,000 円 幼児 1,300 円

■料理メニュー【全 30 数種】

ショーキッチン

- ・千葉県産牛ローストビーフカットサービス（全日）
- ・パンケーキコーナー：ピンクパンケーキ/プレーンパンケーキ（ランチ・ブランチ限定）
- ・ピザコーナー：ハワイアンチリのピッツァ 店内のピザ窯で焼き立てを提供（ディナー限定）
- ・フレンチトースト：「テラス レストラン」のシグネチャーメニュー（平日ディナー限定）
- ・カスタマイズコーナー：ミニハンバーガー、エッグベネディクト風スライダー、ロコモコ（土・日・祝ディナー限定）
- ・ヌードルコーナー：アジアンオックステールスープ&フォー（ディナー限定）

キッズコーナー

マラサダドーナツ/ピッコラピッツァ/えびせんべい/フライドポテト/乳酸菌飲料など日替わり 2 品（ブランチ・土・日・祝ディナー限定）

□冷たい料理

サーモンとクレソン、パルミットのロミロミ/色々海の幸のジャパニーズポキ/ボイルドポークと水菜のオニオンソース マウイ風/
蒸し鶏と野菜のハワイアンコールドジンジャーソース/ガーリック・ポテトサラダ/ハワイアンマカロニツナサラダ/ハワイアンブリート/
にんじんとオクラ、白ごまのタヒニソース/自家製ピクルス/サラダバー/フレッシュフルーツ盛合せ

□温かい料理

フリフリチキン/ハワイアングラタン/フライドサイミン/王道のガーリックシュリンプ/白身魚のナッツ焼き リリコイソース/ポークアドボ/温野菜のガーリックチリ風味/チキンロングライス/カルアピッグとポイ/ハワイアンココナッツカレー/ソーセージビーンズスープ

□デザート（日替わり 8 種）

マカダミアブラウニー/リリコイタルト/プラリネバターケーキ/ピンクカラーのミラーケーキ/カップケーキ/フリルケーキ/グアバ ハウピア

【ウェブサイト】

<https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/888>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

口ご予約・お問合せはヒルトン成田 レストラン予約 TEL: 0476-33-0333(直通)

※各ビュッフェともに3歳以下は無料です

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※都合により食材およびメニューは変更させていただく場合がございます

ヒルトン成田について

ヒルトン成田は成田市のほぼ中心に位置し、成田国際空港まで無料シャトルバスで15分。1万坪の緑豊かな敷地にたたくむ贅を尽くしたホテルは、548室のゲストルーム、5名から1,100名まで収容可能な18のミーティングルームを備えています。リゾート感覚とビジネスサポートの機能を兼ね備えたアーバンリゾートホテルとして、国内外のお客様から好評をいただいております。近郊には数々の有名なゴルフコースや成田山新勝寺などがあり、レジャーにもビジネスにも絶好のロケーションです。

ヒルトン成田に関する詳細は <https://www.hiltonnarita.jp/> をご覧ください。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](https://www.hilton.com/)は、100年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hhr>、 <https://www.facebook.com/Hilton/>、 www.twitter.com/HiltonHotels、 www.instagram.com/hiltonhotels/

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】

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、相生、舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)