

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

【インターナショナルガーデンホテル成田】
「秋のカジュアルイタリアン&シャインマスカットスイーツフェア」
期間:2024年9月1日(日)~10月31日(木)
~10月26日(土)~31日(木)はハロウィンビュッフェ!~



【2024年8月2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)では秋のイタリアンメニューとシャインマスカットをふんだんに使ったデザートが大集合「秋のカジュアルイタリアン&シャインマスカットスイーツフェア」を「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」で2024年9月1日(日)より10月31日(木)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。「秋刀魚と茄子のタブナード」は希少価値が上がりつつある秋刀魚と秋茄子をニンニクで炒め、白ワインで煮詰めペースト状に。パンに塗って前菜のブルスケッタとしてお召し上がりください。「豚バラ肉のカッスーラ風」はお肉と香味野菜を赤ワインで長時間ホロホロになるまで煮込んだミラノの郷土料理です。今フェア、シェフのおすすめの一品です。

デザートにはたわわに実ったシャインマスカットを1房使い、隙間なくシャインマスカットを敷き詰めカスタードクリームとバタークリームでデコレーションしています。どこを切ってもシャインマスカットの断面が見える、見た目が美しいケーキです。

ライブパフォーマンスコーナーではシェフがその場でカスタードソースを作りオープンで焼き上げ、程よく焼き目がついたところ合いでお客様へサービスします。30分ごとに行われるパフォーマンスは必見。目が離せないパフォーマンスタイムです。

10月26日(土)からの限定6日間は「ハロウィンビュッフェ」を開催いたします。可愛いハロウィンのスイーツを親子でお楽しみください。



シャインマスカットのフレジェ

シャインマスカット1房をぎっしり敷き詰め、バタークリーム、カスタードクリームでデコレーションした美しいケーキです。

シャインマスカットとお芋のタルト

アーモンドクリームと紅あずまのペーストクリームをモンブランのようにトッピング。生地はアーモンド風味のパートダマンドです。

栗のバスクチーズケーキ

栗のペーストをチーズケーキの生地に練り込み、シャインマスカットをトッピング。香ばしい表面とホイップクリームの相性がバツグンです。



【ライブパフォーマンスコーナー】

シャインマスカットのザバイオーネ
(ランチタイム)

シェフがお客様の目の前で卵黄を使用したカスタードソースを作り、器の中にシャインマスカットやベリーを並べソースをかけてオーブンで焼きたてを提供します。

あつあつの甘いソースと甘酸っぱく温かいフルーツが口の中に広がります。

■「秋のカジュアルイタリアン&シャインマスカットスイーツフェア」概要

□期間: 2024年9月1日(日)~10月31日(木)

□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:

・ランチビュッフェ(平日) : 11:30~14:00

・ランチビュッフェ(土・日・祝) : 11:30~15:00

・ディナービュッフェ(全日) : 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:

シャインマスカットのザバイオーネ

(ランチタイム)

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】

パテドカンパーニュ/かぼちゃとイチジクのマリネ/鶏胸肉とトマトのアチャール/秋刀魚と茄子のタプナード&ブルスケッタ/本日のアンティパスト/グリッシーニ/野菜のバーニャカウダ 6種 ほか

【温かいお料理】

ローストビーフ/豚バラ肉のカッスーラ風/ライムチキン マッシュポテト添え/白身魚のピーツソース/ピッツァ マルゲリータ/本日のピッツァ/牛すじ肉のドリア/本日のパスタ/ペンネ アラビアータ/ケーキサレ 野菜のホイップ添え/さつま芋と茸のガーリック&ローズマリー風味/ミネストローネスープ ほか

【デザート 15 種類】

シャインマスカットのフレンチ/シャインマスカットとお芋のタルト/栗のバスクチーズケーキ/紅茶ゼリー & シャインマスカット/かぼちゃプリン/シャインマスカットのザパイオーネ(ライブパフォーマンス)/フレッシュフルーツ: グレープフルーツ・ぶどう・ライチ/白玉あんみつ/パンケーキ(カスタマイズコーナー)/バニラアイスクリーム/巨峰シャーベット/チョコレートアイスクリーム

【ドリンクバー 30 種類】

【10月26日(土)~31日(木)はハロウィンビュッフェ!】



秋刀魚と茄子のタプナード



豚バラ肉のカッスーラ風



さつま芋と茸のガーリック
ローズマリー風味

【ウェブサイト】<https://gardennarita.com/menu/2557/>

□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お応えします。

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ー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

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

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

株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネー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 2,735 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 8 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

株式会社ホテルマネージメントジャパン

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