

報道関係者各位

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】
香り立つ紅色の誘惑！
とちあいか、とちおとめ、紅ほっぺより日替わり2 銘柄食べ放題と
黒苺などブランド苺のデザートも食べ放題！
ローストビーフや点心も楽しめる「冬の恵みと香り高き苺の饗宴」開催
販売期間 2025年1月6日(月)～2月28日(金)



【2024年12月5日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、ロビーフロア「テラス レストラン」にて、冬の食材と芳醇な苺が織りなす贅沢なビュッフェ「冬の恵みと香り高き苺の饗宴」を2025年1月6日(月)より2月28日(金)まで開催いたします。

冬の味覚を贅沢に取り入れた今回のビュッフェは、料理から苺尽くしのデザートまで、多彩なメニューをご用意いたしました。前菜ではビタミン豊富なスペルト小麦とポイルドポークの組み合わせが絶妙な「ポイルドポークとスペルト小麦、押麦」や、苺とトマトの意外なハーモニーが食欲をそそる「苺とトマトのスープ」は必食です。温かい料理は、春の訪れを感じさせる「菜の花とスモークサーモンのキッシュ」、春菊の豊かな風味を閉じ込めた「ベーコンのブランマンジェ 春菊のクーリー」、蜂蜜の甘みが、鶏肉の旨みをさらに引き立てる「チキンのロースト アーモンドと蜂蜜風味」はシェフのこだわりが詰まった逸品です。

ショーキッチンでは、「千葉県産牛のローストビーフ」をシェフが目の前で切り分けるパフォーマンスも。香ばしい薫りと肉の旨味が食欲を刺激します。特設コーナーには、寒い季節に嬉しい熱々の点心や特製ラーメンも登場します。



ブランド苺食べ放題イメージ

今回のイチオシは、ブランド苺の食べ放題です。「とちあいか」、「とちおとめ」、「紅ほっぺ」の中から、その日の朝に厳選した、最も香りと甘みが際立つ2銘柄を存分にお楽しみいただけます。お好きなデザートにたっぷり添えて自分だけのオリジナルデザートを体験してください。また、ブランド苺だけを使用したこだわりのショートケーキやチョコレートケーキ、タルトを2～3種、そのほか苺のカヌレ型マドレーヌや苺のトライフルなど一皿ごとに異なる食感が楽しめるバラエティ豊かなデザートをご提供します。

ヒルトン成田のシグネチャーメニュー、しっとりふわふわの「フレンチトースト」にも限定のストロベリーフレーバーが登場します。甘酸っぱい香りに包まれながら、贅沢な苺の饗宴をご堪能ください。



ブランド苺のショートケーキ



ブランド苺のチョコレートケーキ



ブランド苺のタルト

【ブランド苺食べ放題】

1月6日(月)～2月28日(金)	とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺ	左記より2種
------------------	------------------	--------

【ブランド苺デザート提供期間】

1月6日(月)～1月14日(火)	とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺ、あまおう、きらび香、いちごさん、ひのしずく、スカイベリー、ゆうべにゆめのか、真紅の美鈴(黒苺)	左記より2種
1月15日(水)～2月28日(金)	とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺ、あまおう、きらび香、いちごさん、ひのしずく、スカイベリー、ゆうべにゆめのか、真紅の美鈴(黒苺)	左記より3種

■フレンチトーストはストロベリーフレーバーが登場！

ヒルトン成田のシグネチャーメニュー「フレンチトースト」に本ビュッフェ期間限定で、新フレーバーが登場！外はカリッと香ばしく、中はとろけるようなプルプル食感がたまらない、定番のプレーンに加え、甘酸っぱい苺の果肉がたっぷり入ったストロベリーフレーバーをご用意しました。口にした瞬間、幸せが広がる至福のひとときを味わえます。



■特設コーナーには熱々のスペシャルメニューがお目見え



左:旨塩ラーメン 右:海老香るラーメン(ディナー限定)
ベビー帆立やうずら卵などお好みのトッピングを!



あんまん、肉まん、大焼売、海老蒸し餃子、翡翠餃子など
メニューは日替わりで

■「冬の恵みと香り高き莓の饗宴」概要

□期間:2025年1月6日(月)~2025年2月28日(金)

□時間:

・ランチビュッフェ(月~金) :第1部11:30~13:00 / 第2部13:30~15:00 (各部90分制)

・ヒルトンランチ(土・日・祝) :第1部11:30~13:00 / 第2部13:30~15:00 (各部90分制)

・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(月~金) :大人 5,500円 小学生 2,500円 幼児 1,200円

・ヒルトンランチ(土・日・祝) :大人 6,000円 小学生 3,000円 幼児 1,500円

・ディナービュッフェ(月~金) :大人 6,500円 小学生 3,000円 幼児 1,500円

・ディナービュッフェ(土・日・祝) :大人 7,500円 小学生 3,500円 幼児 1,500円

□料理メニュー紹介

・ショーキッチン:千葉県産牛のローストビーフカットサービス

・フレンチトーストコーナー:人気NO.1のテラス特製フレンチトースト(プレーン、ストロベリー)

・特設コーナー:点心(あんまん、肉まん、大焼売、海老蒸し餃子、翡翠餃子など)

・セルフカスタマイズコーナー:旨塩ラーメン、海老香るラーメン(ディナー限定)

・キッズコーナー:日替わり4種(ランチ・土・日ディナー限定)

・焼きたてピザコーナー:旬の莓とバナナ、ブルーベリーのデザートピッツァ(ディナー限定)

・丸ごと生ハム ハモンセラノのスライス(ディナー限定)

□冷たい料理(全11種)

玉ねぎのムースリーヌと莓 マルテーズソース エスプーマ仕立て、甘い莓とトマトのスープ 焦がし蜂蜜とクリームチーズ、

ボイルドポークとスペルト小麦、押麦、野菜の和風サラダ、冬野菜と海老 小柱のパチャディ、グラナパダーノのシーザー風ポテトサラダ、菜の花とスモークサーモンのキッシュ、ベーコンの香るブランマンジェ 旬の春菊のクーリー、サラダバー、季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ など

□温かい料理(全10種)

冬のロワイヤル 甲殻と生姜の濃厚ソース、白身魚と海老のチリソース、サーモンのポワレ 冬白菜のクリームソース、

ポークの柔らか豆鼓煮込み、チキンのローストアーモンドと蜂蜜風味 キャトルエピスのソース、栗と筍の五目炊き込み御飯 など

□デザート(全8種)

ブランド莓のショートケーキ、ブランド莓のチョコレートケーキ、ブランド莓のタルト、莓のガトーショコラ、莓のレアチーズケーキ、莓のカ

ヌレ型マドレーヌ、苺のトライフル、苺のクレープ など

【ウェブサイト】<https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/969>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

□ご予約・お問合せは Hilton 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

【提供ブランド苺について】

とちおとめ	糖度が高くてほどよい酸味があり、果汁も豊富。形は円錐形で光沢があり、サイズは大きめ。果皮は鮮やかな赤色で、果肉も中まで赤く染まります。東日本のシェア1位を獲得。
とちあいか	酸味はやや弱いため甘味をより強く感じられます。果汁も多く、半分に切ると断面がハート型になるのも特徴です。
紅ほっぺ	やや大きめの長円錐形で、果皮はつやのある鮮やかな紅色。果肉は果心部も淡赤色に染まり、よく熟した果実は香りも優れています。甘味が強く酸味もやや強めで、苺本来の甘酸っぱさを堪能できる品種です。
あまおう	「赤い」「丸い」「大きい」「うまい」の頭文字を合わせたもので、見た目も丸みがあってかわいらしい形。果肉はかたためで果汁が多く、甘味と酸味が調和して風味のよい味わいです。
きらび香	きらきらとした宝石のような輝きで、甘くフルーティな品のよい甘味と香りを持つことが名前の由来。果皮は濃い赤色でツヤツヤとしていて、果肉の断面は淡い赤色。果肉はかたためで香りがよく、果皮もしっかりとしています。
いちごさん	ツヤがあって香りのよい品種で果実は大きめの円錐形、果皮は濃赤色。果肉まで赤く染まるのが特徴。味はやさしい甘味があり、果肉はみずみずしくて香りがよく、食味と見た目のよさを兼ね備えています。
ひのしずく	短円錐～円錐形のきれいな形をしています。果皮はつやのある鮮紅色で、果肉は白く、果肉はほどよいかたさ。また香りがよく、甘味があって酸味は少なめで、果汁が多くジューシーな苺です。
スカイベリー	外観の美しさが大きな特徴です。きれいな円錐形で、濃橙赤色で果皮はつやつやとしています。果皮はややかたく日持ちに優れ、糖度と酸味のバランスがよくて果汁も豊富。見た目だけでなく、ジューシーで食味のよい苺です。
ゆうべに	果実は大きめで粒揃いがよく、形のよい円錐形。果皮は光沢のある鮮紅色で、果肉の中まで赤く染まります。かたさがあってみずみずしい果実は甘味と酸味のバランスがよく、濃厚な味わいです。
ゆめのか	果肉はほどよいかたさがあり、果汁が豊富でジューシーです。また甘味と酸味がほどよく調和し、風味のよい甘酸っぱさを味わえます。なお、ゆめのかという名前は、「みんなの夢が叶うおいしい苺」という意味が込められているそうです。
真紅の美鈴(黒苺)	果皮は光沢のある濃紅色をしていて、果肉は中まで濃い赤色に着色します。香りはやや強く、糖度が高く酸味は控えめ。ほんのりと独特な風味があり、甘さと酸味、香りが調和し、味わい豊かです。

* 果物情報サイト 果物ナビより抜粋

果物ナビ <https://www.kudamononavi.com/lists/strawberry>

Hilton 成田について

Hilton 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。

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

Hilton・ホテルズ&リゾーツについて

Hilton・ホテルズ&リゾーツは、100年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。ご予約は [公式サイト](#) または業界をリードする Hilton・オーナーズの [モバイルアプリ](#) から。Hilton の公式チャネル経由で直接予約した [Hilton・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。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

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 6,454 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 2,772 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」、「シェラトン」、「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 12 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 村上、菊地、舟木

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)