

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】**  
**イタリアン&苺デザートの美味しい饗宴！**  
**自慢の生パスタと生ドーナツ、フレッシュ苺の食べ放題も楽しめる**  
**「イタリアン×苺のマリアージュ～第2弾～」**  
**期間:2025年3月1日(土)～5月6日(火)**



【2025年2月19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 総支配人 中里英樹)では、本格イタリアンと苺デザートの饗宴「イタリアン×苺のマリアージュ～第2弾～」を2025年3月1日(土)から5月6日(火)まで「レストラン AVANTI」にて開催いたします。

「レストラン AVANTI」は、本格的なイタリアンを提供するレストラン。中でも自慢の生パスタは、小麦本来の風味ともちもちとした食感が魅力です。日替わりで提供される出来立てのソースをからめるライブパフォーマンスは、五感を刺激し、お食事をより一層お楽しみいただけることでしょう。

今フェアでは、春の訪れを感じさせる苺を贅沢に使用したデザートとともに、イタリアンならではの本格料理の数々をご堪能いただけます。おすすめは、しっとり柔らかな鶏むね肉をローズマリーを加えたオイルでじっくり煮込んだ「鶏むね肉のコンフィ」でハーブの香りが食欲をそそる一品です。

また、チーズリゾットの「ライスコロッセ」は、クリーミーなトマトソースとの相性が抜群です。「ピッツァ マルゲリータ」は、とろりと溶けるモッツアレラチーズのコク、トマトソースの酸味、バジリコの爽やかな香りが織りなす、シンプルながら奥深い味わいが特徴です。高温で短時間に焼き上げるナポリタイプのピッツァは、表面はパリッと、中はふんわりとした食感をお楽しみいただけます。定番のマルゲリータに加え、シェフが厳選した食材をトッピングしたピッツァも日替わりでご用意しております。



自慢の生パスタ！日替わりでご提供



鶏むね肉のコンフィ ローズマリー風味



スプリ ライスコロッケ トマトクリームソース添え

デザートには、旬の苺を贅沢に使用した見た目も華やかなスイーツをご用意しました。苺をサンドしたショートケーキや、苺をピューレしたムースなど、苺の魅力を最大限に引き出したデザートをお楽しみいただけます。中でもおすすめは、タルト生地の上に苺をすきまなく並べた「苺のタルト」です。甘酸っぱい苺とサクサクのタルト生地が織りなすハーモニーをご堪能ください。

大変ご好評をいただいております「フレッシュ苺の食べ放題」は3月1日(土)から3月31日(月)までの期間限定で開催。旬の苺を時間の制限なくいただける機会をどうぞお見逃しなく。

その他にも苺を使った様々なイタリアンデザートをご用意しております。この機会にぜひ、「レストラン AVAVTI」で春の訪れを感じさせるデザートを本格イタリアンとともにご堪能ください。



苺のムース



苺のタルト

## フレッシュ苺の食べ放題

ツリー型に飾られたフレッシュ苺が食べ放題！

3月1日(土)から3月31日(月)までの期間限定開催です。



【シェフおすすめデザート】

### 「ボンボローニ」～生ドーナツ～登場！

イタリア トスカーナ地方の郷土菓子「ボンボローニ」は、一般的なドーナツと違い、発酵させた生地を高温で揚げた、外はふんわり軽やかで中はしっとりとした生ドーナツ。揚げたてならではの食感と風味をお楽しみいただけます。

試作を重ねてご提供に至ったシェフのおすすめデザートをランチタイムにお召し上がりください。

### ■「イタリアン×苺のマリアージュ～第2弾～」概要

□期間:2025年3月1日(土)～5月6日(祝・火)

□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 :11:30～14:30 ※4月1日(火)より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 4,200円 小学生 2,100円 幼児 1,000円

・ディナービュッフェ :大人 4,500円 小学生 2,200円 幼児 1,100円

3歳以下 無料

※表記料金には、税金・サービス料が含まれます

□メニュー紹介【全35種】

### **ライブパフォーマンス:**

本日の生パスタ(ランチ)  
カンネローニ(ディナー)

**カスタマイズコーナー:** 焼きたてパンケーキ(ホイップクリーム、メープルシロップ、はちみつシロップ、カラスプレーチョコ)

**GW キッズおやつコーナー:** フライドポテト、チキンナゲット(期間: 4/26~5/6)

### **【冷たいお料理】**

海老と白身魚のテリーヌ、生ハムとカリフラワーのムース ルッコラ&パセリのソース、空豆のペコリーノロマーノ、ポークリエット ブルスケツタ添え、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、豚バラ肉のロースト、鶏むね肉のコンフィ ローズマリー風味、白身魚のフィレンツェ風、ピッツァ マルゲリータ、本日のピッツァ、ライスコロッケ トマトクリームソース添え、新玉ねぎとタイムのフリッタータ、本日のショートパスタ、リヨネーズポテト、ミネストローネスープ、カレー ほか

### **【デザート】**

苺のショートケーキ、苺タルト、苺風味のホワイトガトーショコラ、苺のムース、苺ゼリー、苺プリン、ティラミス、プレッツェルのストベリーチョコレートフォンデュ、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、チョコレートアイスクリーム、ストロベリーアイスクリーム ポンポローニ(ランチ限定) など

### **【ドリンクバー30種類】**

オレンジジュース、ウーロン茶、紅茶(4 種)、ハーブティー(2 種)、フレーバーティー(3 種)、コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ など全 30 種

**【ウェブサイト】**<https://gardennarita.com/menu/2753>

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や少人数でのお食事会、パーティにきめ細やかにお応えいたします。

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ステイションとなること”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 15 ホテル(総客室数 4,004 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>

-X: [https://twitter.com/Oriental\\_HR](https://twitter.com/Oriental_HR)

-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 6,454 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 2,824 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。(2025 年 2 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 菊地、舟木、池上

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)