

2025 年 10 月 10 日
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@garden-narita.com

**【インターナショナルガーデンホテル成田】
「カジュアルイタリアンと冬のあったかチーズフェア」開催
世界のチーズ 15 種類を贅沢に使用した
全 40 品をラインアップ
シェフによるライブパフォーマンスコーナーも！**



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 久保 郁也)「レストラン AVANTI」では、2025 年 11 月 1 日(土)から 12 月 31 日(水)までの期間限定で、世界のチーズを贅沢に使った「カジュアルイタリアンと冬のあったかチーズフェア」を開催します。寒さが深まり冬の訪れるこれからの季節にうれしい、濃厚で風味豊かな全 40 品をビュッフェスタイルでご提供します。

本フェアでは、マスカルポーネやクリームチーズといった定番から、ゴルゴンゾーラ、ペコリーノロマーノ、パルメジャーノ、グラナパダーノまで、世界各国から厳選した 15 種のチーズを多彩な調理法でお楽しみいただけます。

温かい料理には「グラナパダーノともち麦のリゾット」や、チーズとミートソースの旨みが広がる「ボローニャ風ラザニア」など、食欲をそそるメニューをご用意。冷製料理では、「ゴルゴンゾーラチーズのムース」や「カッテージチーズ・モッツアレラ・生ハムのサラダ」など、チーズの新たな魅力に出会えるメニューも並びます。また、お客様の目の前でシェフが調理して提供するライブコーナーでは、ランチ、ディナータイムいずれも限定メニューをご用意しています。熱々のチーズを料理にたっぷりかける実演や、大きなグラナパダーノチーズの器で仕上げるカルボナーラなど、臨場感あふれるライブパフォーマンスにもご注目ください。

デザートももちろんチーズが主役です。なめらかな「ティラミス」、濃厚な「チョコレートバスクチーズケーキ」、冬の味覚を取り入れた「チーズクリームのみかんタルト」、芳醇な香りが広がる「マスカルポーネと紅茶のヴェリーヌ」など、心温まるスイーツをご堪能ください。

■「カジュアルイタリアンと冬のあったかチーズフェア」概要

開催期間: 2025年11月1日(土)～12月31日(水)
開催場所: レストラン AVANTI (インターナショナルガーデンホテル成田ロビーフロア)
公式サイト: [こちらから](#)
開催時間/料金: 幼児は4歳～未就学児、3歳以下は無料

ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児
ランチビュッフェ	11:30～14:00	4,200円	2,100円	1,000円
ディナービュッフェ ※12/20、21、24、25除く	18:00～21:00	4,500円	2,200円	1,100円

□料理メニュー紹介

【ライブコーナー】 ※メニューにより提供タイミングが異なります

《ランチタイム》		
毎日	11:30～13:00	生パスタ(カルボナーラ、ジェノベーゼ、明太子クリーム)
毎日	11:30～13:00	ボンボローニ
月曜日～金曜日 ※祝日除く	13:00～14:00	イタリアンアップルパイ & マスカルポーネアイス

《ディナータイム》		
毎日※12/31除く	18:00～20:30	グラナパダーノの器で和えたカルボナーラ

《ランチ限定》イタリアンアップルパイ & マスカルポーネアイス

焼き立てのアップルパイに添えるのは、なめらかで上品な甘さのマスカルポーネアイス。黄金色に焼き上がったサクサクのパイ生地を割ると、熱々で甘酸っぱいりんごが溢れ出します。冷たいアイスが重なると、「サクッ、とろり、ひんやり」と三拍子そろった味わいに。仕上げにはハチミツを贅沢にかけ、極上のデザート体験をお届けします。



《ディナー限定》グラナパダーノの器で和えたカルボナーラ

巨大なグラナパダーノチーズの器で、熱々のパスタとクリーミーなソースを豪快に和えて仕上げるカルボナーラ。とろりと溶け出すチーズにベーコンの香ばしさ、黒胡椒のアクセントが重なり、濃厚な味わいが広がります。ライブ感あふれる演出とともに楽しむ、特別な一皿をご堪能ください。



写真はイメージです

【ビュッフェコーナー】

《冷たい料理》パテ・ド・カンパニュ、キッシュロレーヌ、ゴルゴンゾーラチーズのムース、カッテージチーズ・モッツアレラ・生ハムのサラダ、かぼちゃとクリームチーズのサラダ、グリッシーニ 他

《温かい料理》ローストビーフ、グリルドポーク、チキンディアブル、白身魚のモルネーソース パルメジャーノ・レッジャーノ焼き、フリットミスト、グラナパダーノともち麦のリゾット、ボローニャ風ラザニア、ローリングピッツァ、カポナータ、ミネストローネスープ 他



白身魚のモルネーソース
パルメジャーノ・レッジャーノ焼き



ボローニャ風ラザニア



ローリングピッツァ

【デザートコーナー】

フロマージュロールケーキ、チョコレートバスクチーズケーキ、チーズクリームのみかんタルト、マスカルポーネと紅茶のヴェリーヌ、抹茶のレアチーズ、パルメザンパウンドケーキ、ティラミス、ボンボローニ、イタリアンアップルパイ、フルーツ2種、白玉あんみつ、アイスクリーム他



チーズクリームのみかんタルト



チョコレートバスクチーズケーキ



マスカルポーネと紅茶のヴェリーヌ

【パンケーキコーナー】パンケーキ(ホイップクリーム、メープルシロップ、蜂蜜シロップ など)

【サラダコーナー】野菜 8 種、コンディメント 6 種、ドレッシング 4 種

【パンコーナー】フォカッチャ 他 4 種

【年越しそばコーナー】12/31 デイナー限定

ご予約・お問合せはインターナショナルガーデンホテル成田 レストラン予約 TEL: 0476-23-5545(直通)

※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。

レストラン「AVANTI」、ビュッフェカウンターをリニューアル！

お料理を選ぶ時間からもっと心が弾むように——そんな想いを込めて、この秋ビュッフェカウンターを一新しました。

鮮やかな赤い鍋と清潔感ある白いカウンターが並ぶビュッフェラインは、料理の魅力を一層引き立てます。スイーツコーナーにはガラスと木製什器を組み合わせ、高級感と温もりを感じる美しいディスプレイを展開。明るく華やかに生まれ変わった店内で、彩り豊かなビュッフェをご堪能ください。



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&リゾーツとは

オリエンタルホテルズ&リゾーツは、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 16 ホテル(総客室数 4,169 室)を展開しています。入会金・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>

-X: 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24ホテル(総客室数7,671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3,411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9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 舟木、菊地、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)