

報道関係者各位

2025 年 12 月 5 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】
「旬のいちごと生パスタを楽しむイタリアンビュッフェ」1 月 1 日スタート
～1 月 5 日から“フレッシュいちご 2 種の食べ比べ”も開催～**



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)の「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」では、2026 年 1 月 1 日(木・祝)から 3 月 31 日(火)まで、旬のいちごとともに季節の味わいを楽しむイタリアンビュッフェを開催いたします。

ビュッフェでは、前菜からデザートまで幅広いメニューをご用意。

イタリアンは、フランボワーズヴィネガーが爽やかに香る「ポークパテ」や、素材の味を活かした「菜の花とごぼうのペペロナータ」など、多彩なメニューを取り揃えました。

目玉は、シェフが目の前で仕上げるライブパフォーマンスコーナーです。時間帯に応じて仕上げる「生パスタ」は、弾力ある食感と立ち上る芳醇なソースの香りが食欲を心地よく刺激します。このパスタに合わせていただきたいのが、程よい塩気が特徴の「手作りフォカッチャ」。香り立つソースを余すことなく楽しむための名脇役です。さらに、野菜をふんだんに使った新作「菜園風ピッツァ」もラインアップに加わります。

デザートコーナーには「いちご」を贅沢に使ったスイーツの数々をご用意しました。ショートケーキやミルクレープ、タルトなど、いちごをたっぷり味わえるスイーツと、1 月 5 日からはフレッシュいちご 2 種の食べ比べ企画もスタート。産地や品種による味の違いを、心ゆくま

でご堪能いただけます。また、ふんわりと揚げたドーナツにクリームを詰めたイタリア郷土菓子「ボンボローニ」、”熱々”と”ひんやり”が
溶け合う「チョコレートパイ&キャラメルアイス」(平日限定)も2月より登場します。コーヒーとの相性も良く、いちごの酸味と合わせて
楽しめる一品です。

新年の団らんや、親しいご友人との語らいの場として是非ご利用ください。



生パスタのライブパフォーマンス【ランチビュッフェ限定】



トマトソース、ジェノバース、カルボナーラなど



焼きたてフォカッチャ



ローリングピッツァ



菜園風ピッツァ



いちごのショートケーキ



いちごのムース



ポンボローニ【ランチビュッフェ限定】



1 月 5 日からは、フレッシュいちご 2 種の食べ比べ

■ビュッフェ概要

開 催 期 間: 2026 年 1 月 1 日(木・祝)～3 月 31 日(火)

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	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	11:30～14:00	生パスタ(トマトソース、ジェノベーゼ、カルボナーラ など)
毎日	11:30～14:00	ボンボローニ ※2・3月の平日は13:00まで提供
月曜日～金曜日 ※祝日除く	13:00～14:00	チョコレートパイ & キャラメルアイス ※2月より提供

チョコレートパイ & キャラメルアイス

バター香るサクサクのパイの中から、甘いミルクチョコがとろけ出します。
そこに合わせるのは、ほろ苦くコクのあるキャラメルアイス。
「熱々」と「ひんやり」が溶け合う、冬にぴったりの贅沢な一皿です。



《2月ランチ限定》
ミルクチョコレートパイ
& キャラメルアイス



《3月ランチ限定》
ホワイトチョコレートパイ
& キャラメルアイス

【ビュッフェコーナー】

《冷たい料理》

ポークパテ フランボワーズヴィネガーソース、しらすとほうれん草のキッシュ、菜の花とごぼうのペペロナータ、カポナータ、ポテトとモルタデッラハムのサラダ、グリッシーニ、ピクルス、オリーブ、野菜のバーニャカウダ 6 種

《温かい料理》

ライブパフォーマンス 生パスタ【ランチビュッフェ限定】、ローストビーフ、ポークカツレツ、チキンのロースト ローズマリーのクリームソース、白身魚の香草パン粉焼き 焦がしアーモンドのガーリックソース、ショートパスタ 大豆ミートのペンネアラビアータ、オムライス トマトクリームソース、きのこポルチーニ茸のマカロニグラタン、ローリングピッツァ、菜園風ピッツァ、リヨネーズポテト、ミネストローネスープ、神戸ハイカレー(限定 50 食)

【デザートコーナー】

フレッシュいちごの食べ放題(1/5 より開始)、いちごのショートケーキ、ミルクレープ、いちごのパイ、いちごのムース、いちごゼリー、ティラミス、ボンボローニ【ランチビュッフェ限定】、フレッシュフルーツ 2 種、白玉あんみつ、バニラアイスクリーム、ストロベリーアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム

【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

口ご予約・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。

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3,405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11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)