

報道関係者各位

2026年3月3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  
馬場一美  
TEL: 0476-33-0212  
Email: [marketing@garden-narita.com](mailto:marketing@garden-narita.com)

**【インターナショナルガーデンホテル成田】**  
**「ジャパニーズイタリアン & 和スイーツビュッフェ」開催**  
**成田名物“うなぎ”を使った創作 Pasta を含む、全 6 種の生 Pasta がランチに登場**  
**2026年4月1日(水)から6月30日(火)**



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4月1日(水)から6月30日(火)まで、「ジャパニーズイタリアン&和スイーツビュッフェ」を開催いたします。

本ビュッフェでは、イタリアンをベースに和の食材やエッセンスを取り入れた“ジャパニーズイタリアン”と、和の素材を生かしたスイーツを一度にお楽しみいただけます。

ランチタイムには、ライブコーナーにて6種の生Pastaをご提供します。「タコと大葉のジェノベーゼ」「ホタルイカ&菜の花とセミドライトマト」「桜エビ&パンチェッタのピンクカルボナーラ」など、和の食材とイタリアンの技法を掛け合わせたメニューが並びます。成田名物のうなぎを使った「鰻&山芋のバルサミコソース」は、ふっくらしたうなぎと山芋の食感にバルサミコの酸味を重ねた一皿です。しっとり焼上げた「ローストビーフ」は、レフォールや山葵、和風ソースなど5種の味わいをご用意。ほかにも「豚バラ肉と白味噌&マデラワインのロースト」や「鶏胸肉の山賊焼き 青海苔風味のポテト添え」など、メイン料理も充実しています。ディナータイムには「牛肉の煮込み パイ包み焼き」が登場。じっくりと煮込んだ牛肉の豊かな旨味を、香ばしいパイ生地で包みました。



「タコと大葉のジェノベーゼ」など全6種をライブパフォーマンス  
【ランチビュッフェ限定】



鰻 & 山芋のバルサミソース



桜エビ & パンチェッタのピンクカルボナーラ



牛肉の煮込み パイ包み焼き  
【ディナービュッフェ限定】



ローストビーフ



豚バラ肉と白味噌 & マデラワインの  
ロースト 小松菜添え

デザートコーナーには、和の素材を生かしたスイーツが並びます。ランチタイムには、イタリアの定番菓子を和風アレンジした「きなこのボンボローニ」が登場。さらに5月7日からは、平日限定で「フルーツ大福」も加わります。そのほか「抹茶のショートケーキ」「抹茶プリン」「白玉あんみつ」「モンブランタルト」「黒糖シュークリーム」など、多彩なラインアップをご用意しております。



彩り和スイーツ 時計回り  
 ボンボローニ(プレーン)、抹茶のショートケーキ、抹茶プリン、  
 フルーツ大福、白玉あんみつ

上: 黒糖のシュークリーム  
 下: きなこのボンボローニ

■ビュッフェ概要

開催期間: 2026年4月1日(水)～6月30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: [詳しくはこちらから](#)

開催時間/料金:

ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児(4歳以上)
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

※3歳以下は無料

※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

※5/25(月)は法令電気設備点検のためランチ営業は休止とさせていただきます

□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 ①ホタルイカ&菜の花とセミドライトマト②桜エビ&パンチェッタのピンクカルボナーラ③たらこ和風④しらす & 春キャベツのアンチョビソース⑤タコと大葉のジェノベーゼ⑥鰻 & 山芋のバルサミコソース
毎日	11:30～13:00	ボンボローニ、きなこのボンボローニ
5/7～6/30 月～金 *祝日除く	13:00～14:00	フルーツ大福

【ビュッフェコーナー】

《冷たい料理》

アボカドのムース 小海老とアスパラガスのジュレ、スタッフドトマト & ベビーリーフ添え、空豆のペコリーノロマーノ、明太子のポテトサラダ、鶏レバーのブルスケッタ、グリッシーニ、ピクルス、オリーブ2種、野菜のバーニャカウダ6種

《温かい料理》

ローストビーフ、豚バラ肉と白味噌 & マデラワインのロースト 小松菜添え、鶏胸肉の山賊焼き 青海苔風味のポテト添え、白身魚の白ワイン蒸し ラビゴットソース、ビーフ & マッシュルームピラフ、ラザニア、ローリングピッツァ、菜園風ピッツァ、本日の蒸し野菜、白胡麻のアイオリソース、ミネストローネスープ、神戸ハイカレー(限定50食)、牛肉の煮込み パイ包み焼き【ディナービュッフェ限定】

### 【デザートコーナー】

きなこのボンボローニ【ランチビュッフェ限定】、抹茶のショートケーキ、モンブランタルト、黒糖シュークリーム、抹茶プリン、不知火(しらぬい)ゼリー、白玉あんみつ、ティラミス、フルーツ大福【平日ランチビュッフェ限定】、フルーツ2種

### 【ライブパフォーマンスコーナー(ランチビュッフェ限定)】

生パスタ(ホタルイカ&菜の花とセミドライトマト、桜エビ&パンチェッタのピンクカルボナーラ、たらこ和風、しらす&春キャベツのアンチョビソース、タコと大葉のジェノベーゼ、鰻&山芋のバルサミコソース)

【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、バケット、北海道ミルクパン、チョコレートデニッシュ、胚芽ロール

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)

### 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ステイ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](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 25 ホテル(総客室数 8,119 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 3,579 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」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2026 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ージメントジャパン

担当: 営業企画 舟木、菊地、池上

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)