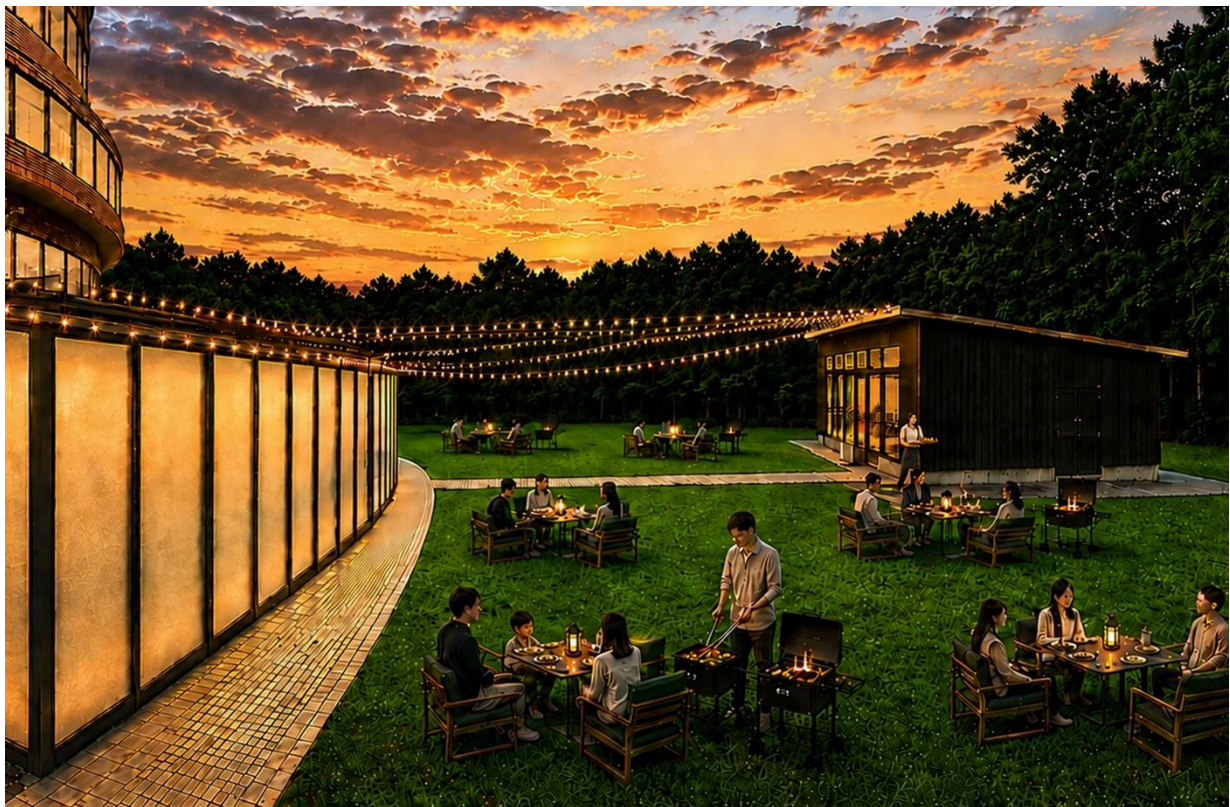


報道関係者各位

ヒルトン成田
マーケティング コミュニケーションズ
馬場
TEL: 0476-33-0212
Email: marketing@hilton-narita.com

【ヒルトン成田】
機体を間近に望むガーデン BBQ が全面リニューアル
40 席限定「ラグジュアリーシート」新登場
「ヒルトンガーデンバーベキュー 2026」 7 月 17 日(金)オープン
～炭火の香りとライブ感を楽しむ「体験型 BBQ」～



※画像は完成予想図(パースイメージ)です

【2026 年 6 月 3 日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 篠塚寿夫)では、2026 年 7 月 17 日(金)から 10 月 31 日(土)まで、屋外庭園にて「ヒルトンガーデンバーベキュー 2026」を開催いたします。

20年以上にわたり親しまれてきた本企画は、今年、会場を全面リニューアル。専用炭火コンロを備えた40席限定の「ラグジュアリーシート」を新設いたします。成田空港発着の機体を間近に望むロケーションで、ソファ席ならではの寛ぎとともに過ごしいただけます。

また、今回のリニューアルでは、アウトドアならではの体験型メニューを充実させました。炭火で焼く楽しさ、出来立ての香り、目の前で仕上がる臨場感を味わえる、進化した「体験型BBQ」をお楽しみください。

リニューアルポイント①: 40 席限定、専用炭火コンロ付き「ラグジュアリーシート」新設

今回、初登場の 40 席限定「ラグジュアリーシート」は、ソファでくつろぎながら BBQ を楽しめるエリアです。各テーブルに設置された専用の炭火コンロで、炭火ならではの香りや焼き上がる音を感じながら、食材を焼く時間そのものをお楽しみいただけます。卓上コンロで気軽に楽しめるスタンダードシート(120 席)に対し、よりゆったりとした雰囲気の中でお過ごしいただけます。

リニューアルポイント②: BBQ をより快適に楽しむ「Forest Cabin(フォレスト キャビン)」を新設

屋外でのBBQをより快適に楽しめる「Forest Cabin(フォレスト キャビン)」を新設いたします。BBQ食材やお飲み物をスムーズにお選びいただけるよう動線を整え、会場内での利便性を高めます。

リニューアルポイント③: ライブパフォーマンスと体験型メニューで、食の楽しさを強化

曜日限定のタイムサービスでは、焼き立ての「マグロのカブト焼き」をシェフが目の前で切り分けてご提供いたします。また、卓上コンロで焼いたバナナを添える「ギルティ・バナナフレンチトースト」や、マシュマロを炙ってチョコとビスケットで挟む「スモア」など、ご自身で仕上げる楽しさを味わえるメニューをご用意しました。ライブキッチンでは、出来立てのチュロスやフリフリポテト、フレンチトーストもお楽しみいただけます。



さらに、アラカルトメニューも各テーブルの二次元バーコードから、お気軽に追加注文いただけます。茨城県産「常陸牛 A5 サーロインステーキ」や和牛サーロインステーキ、オマール海老やあわび、殻付ホタテなどの豪華な食材をご用意しております。

炭火の香りに包まれる本格BBQ、開放感あふれるガーデン、空を行き交う飛行機を間近に望むロケーション。 Hilton 成田ならではの夏の風物詩として、ご家族やご友人、大切な方との思い出づくりに最適なひとときをお届けいたします。



【オプションメニュー】



茨城県産 常陸牛 A5 サーロインステーキ(200g)



和牛サーロインステーキ(200g)



海鮮 3 種(オマール海老ハーフ、殻付ホタテ、あわび)



ソーセージ 3 種

【デザート】



お好みのホイップクリーム、ソース、トッピングで楽しむ
「ふわふわかき氷」

【ソースとトッピング】

- ・ホイップクリーム : 生クリーム、マスカルポーネクリーム
- ・ソース : マンゴー、抹茶、コーヒー、チョコレート
- ・シロップ : いちご、レモン、メロン、ブルーハワイ
- ・トッピング : マンゴー、あずき、くるみ、アーモンド、抹茶パウダー、ココアパウダー

◀左から抹茶、マンゴー、ティラミス



ギルティ・バナナフレンチトースト

ホイップクリームやシロップにお好みのフルーツを添えてオリジナルフレンチトーストに



体験型スイーツ「スモア」

コンロでマシュマロを炙り香ばしく仕上げ、チョコやビスケットでサンドしてお召し上がりください

■ヒルトンガーデンバーベキュー開催概要

- 期間 : 2026年7月17日(金)～10月31日(土)
- 開催日 : 7月・8月は全日、9月は金・土・日・祝日、10月は金・土・日
- 時間 : 18:00～21:00(最終入店19:30/ラストオーダー20:30)
- 会場 : 中庭芝生エリア(地下1階/グランドフロア)
- 料金 :

	月～木・日・祝日	金・土・祝前日	ラグジュアリーシート (追加料金)
大人(アルコール付き)	7,500円	8,500円	+1,000円
大人(ソフトドリンク付き)	6,500円	7,500円	+1,000円
中学生(ソフトドリンク付き)	6,500円	7,500円	+1,000円
小学生(ソフトドリンク付き)	3,500円	4,000円	追加料金なし

未就学児は無料

※祝前日は7月19日・8月10日・9月20日、21日、22日・10月11日となります
詳しくはHPをご覧ください

□メニュー(食べ放題/飲み放題)

タイムサービス : マグロのカブト焼き【月～木・日・祝日】※祝前日は除く

ライブキッチン : フレンチトースト、チュロス(プレーン・シナモン)、フリフリポテト(めんたいマヨ、コンソメ、ハーブ、チリレモン、トリュフ)

お肉類 : 和牛カルビ、牛タン、牛バラ肉、国産牛内もも、日替り1種(豚ヒレ、豚トロ、豚スペアリブ、厚切りベーコン)
ジャークチキン手羽、つくね

海鮮類 : 海老、帆立

焼き野菜 : かぼちゃ、なす、たまねぎ、とうもろこし、にんにく

お食事 : 焼きそば、ビーフカレー、ライス、ミニホットドック、

その他 : お餅、海苔、キムチ、枝豆

サラダ : ジャーサラダ

デザート : ふわふわかき氷、スモア、アイスキャンディー、バニラアイス

フルーツ : 日替り3種(すいか、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、バナナ)

アルコール : 生ビール、黒生ビール、スパークリングワイン、ハイボール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎(麦・芋)
樽生レモンサワー

ソフトドリンク : アサヒドライゼロ(ノンアルコール)、コカ・コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、メロンソーダ、ウーロン茶、
コーヒー(ホット・アイス) など

□オプションメニュー

- 茨城県産 常陸牛 A5 サーロインステーキ(200g) 11,000 円
- 和牛サーロインステーキ(200g) 7,800 円
- 海鮮 3 種(オマール海老ハーフ、殻付ホタテ、あわび) 5,800 円
- ソーセージ 3 種 1,500 円
- 岩手産 禅丸椎茸(1個) 1,000 円
- ツボ抜きいか串(1本) 600 円

■ヒルトンガーデンバーベキューのご予約・お問合せはヒルトン成田 : 0476-33-0313(宴会予約) 平日10:00～17:30

[バーベキューの詳細はこちらから](#)

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

※雨天または強風など悪天候の場合は、中止とさせていただきます

※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

ヒルトン成田について

ヒルトン成田は成田市のおぼ中心に位置し、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ず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。リゾート感覚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。

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

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・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き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるdestinationで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコン的なイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界6大陸で600軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・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は、国内27ホテル(総客室数9,051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4,036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5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

プレスデスク(ビズコミュニケーションズ内)

担当: 松本・藤井・鶴岡

E-MAIL: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話: 070-1200-9765(藤井) / 080-9452-8686(松本)