

報道関係者各位

2026年6月9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  
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】**  
**「夏イタリアン&サマースイーツビュッフェ×旬のフルーツ食べ放題」**  
8種以上の生パスタや焼きたてピッツアも味わえる  
7月は桃とスイカ、8月は梨とスイカを月替わりで  
2026年7月1日(水)から8月31日(月)



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7月1日(水)から8月31日(月)まで、イタリアンと夏のフルーツを心ゆくまで楽しめる「夏イタリアン&サマースイーツビュッフェ×旬のフルーツ食べ放題」を開催いたします。

本ビュッフェでは、出来立てにこだわったイタリアンをご用意します。ランチ・ディナーともに、店内のピザ窯で香ばしく焼き上げる「日替りピッツア」をご提供。さらにランチタイムには、シェフが目の前で仕上げる8種以上の「生パスタ」をはじめ、「日替り焼きたてフォカッチャ」が登場します。ディナータイムには、トマト&バジル、大葉のジェノベーゼ、とうもろこしからお好みの味わいを選べる冷製カッペリーニのカスタマイズコーナーを展開。時間帯ごとに異なるイタリアンをお楽しみいただけます。

ランチ・ディナー共通メニューには、レストラン自慢の「ローストビーフ」を5種のコンディメントとともにご提供。そのほか、「BBQポーク」や「ライム薫るローストチキン」、「ココナッツと白身魚のフリット スパイシーヨーグルトソース」、「ラザニア」など、食欲をそそる温製料理が並びます。

### 出来立てにこだわるメニュー①

ランチビュッフェ限定：ライブパフォーマンス

シェフが目の前で仕上げる8種以上の「生パスタ」。多彩なソースから、出来立てをお召し上がりいただけます



### 出来立てにこだわるメニュー②

ランチビュッフェ限定

トマトやじゃがいもなど、日替りの具材をのせて焼き上げるオリジナル「日替り焼きたてフォカッチャ」



### 出来立てにこだわるメニュー③

ランチ、ディナービュッフェ共通

高温ピザ窯で香ばしく焼き上げる「日替りピッツァ」



デザートコーナーは、「メロンのショートケーキ」や「メロンパンナコッタ」、「スイカドーム」、「スイカゼリー」など、夏らしい彩りのホテル特製スイーツを約15種類ご用意します。さらに、「フルーツ食べ放題」では、7月は甘くジューシーな桃とスイカ、8月はシャキシャキとした食感の梨とスイカをご提供。スイーツとフレッシュフルーツの両方で、夏の果実を心ゆくまでお楽しみいただけます。



【ランチ、ディナー各3台限定】フォトジェニックな「スイカドーム」。スポンジの上にスイカとホワイトチョコ、2層のムースを重ねたプレミアムデザート



旬のフレッシュフルーツ食べ放題 7月:桃・スイカ/ 8月:梨・スイカ

### ビュッフェ概要

開催期間: 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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: [くわしくはこちらから](#)

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

## □料理メニュー紹介

### ■ランチビュッフェ限定メニュー

【ライブパフォーマンスコーナー】生パスタ: トマト&モッツアレラ&バジル、ジェノベーゼ、海老とブロッコリー & 青唐辛子のペペロンチーノ、茄子のアラビアータ、大豆ミートのチリコンカン、カルボナーラ、たらこ、ペスカトーレ ほか

日替り焼きたてフォカッチャ、ガスパチョ、ボンボローニ(カスタード/プレーン)

### ■ディナービュッフェ限定メニュー

【カスタマイズコーナー】冷製カッペリーニ: トマト&バジル、大葉のジェノベーゼ、とうもろこし

チーズの盛り合わせ、神戸ハイカレー、夏野菜のイタリアンオムレツ トマトクリームソース、冷製ポテトのポタージュスープ、フジッリ ポロネーゼ

### ■ランチ、ディナービュッフェ共通メニュー

【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】バゲット、北海道ミルクパン、チョコレートデニッシュ、胚芽ロール

#### 【冷たい料理】

生ハムと枝豆のパンナコッタ、ベーコンとパイナップルのキッシュ、ファロと彩り野菜のリモーネ、茄子のバジルマリネ、ブルスケッタ(とうもろこしとクリームチーズ)、グリッシーニ、ピクルス、オリーブ 2 種、野菜のパーニャカウダ 6 種

#### 【温かい料理】

日替り焼きたてピッツァ、ローストビーフ、BBQ ポーク、ライム薫るローストチキン、ココナッツと白身魚のフリット スパイシーヨーグルトソース、バイクドポテト(レモンペッパー)、フライドオニオン(チリペッパー)、ドライカレーのピラフ、ラザニア、ミネストローネスープ

#### 【デザートコーナー】

フルーツ2種(7月桃とスイカ・8月梨とスイカ)、メロンのショートケーキ、メロンパンナコッタ、マンゴータルト、スイカドーム【ランチビュッフェ、ディナービュッフェ各3台限定】、スイカゼリー、ティラミス、白玉あんみつ、バニラアイスクリーム、メロンシャーベット、ハワイアンブルーのシャーベット など

#### 【ドリンクコーナー(フリードリンク)】

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

□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です。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、全体会やセミナー、懇親会の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ケ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18ホテル(総客室数4,837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 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](mailto:hmj-pr@bizcom-pr.co.jp)

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