

【ヒルトン成田】
日替わりで楽しむ、世界の石窯ピッツアと
旬のシャインマスカットが食べ放題
「秋の美食紀行ビュッフェ&シャインマスカットフェア」開催
2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 29 日(木)



【2026 年 8 月 18 日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 篠塚寿夫)の「テラスレストラン」では 2026 年 9 月 1 日(火)から 10 月 29 日(木)まで、秋季限定の「秋の美食紀行ビュッフェ&シャインマスカットフェア」を開催します。

本フェアでは、世界各国の味を取り入れた全10種のピッツアから、日替わりで2種が登場します。また、旬のシャインマスカットは、フレッシュな果実を食べ放題でお楽しみいただけるほか、タルトやミルフィーユ、大福などの多彩なデザートにも取り入れました。

店内の石窯で香ばしく焼き上げるピッツアには、イタリアの「フレッシュルッコラとハーブの生ハムピッツア」、フランスの「デュクセル・ド・シャンピニオンとアンショワの魚介のピッツア」、韓国の「チーズサムギョプサル」のピッツア、日本の「シャインマスカットトリコッタチーズのデザートピッツア」などが揃います。

ライブキッチンでは、「福岡県産 むなかた牛ローストビーフ」をお客様の目の前で切り分けます。このほか、「南瓜とサツマイモ、パルメザンのキッシュ」、「秋なすのボロネーズパスタ」、「栗のロワイヤル ベーコンの泡とノワゼットのオイルをかけて」など、秋の味覚を取り入れた冷製・温製料理もご用意しております。

フレッシュなシャインマスカットと多彩なスイーツを心ゆくまで

旬のシャインマスカットを食べ放題で提供するほか、「シャインマスカットのミルフィーユ」、「シャインマスカットタルト」、「シャインマスカットのネイキッドケーキ」など、爽やかな甘みを生かしたデザートが日替わりで8種並びます。



シャインマスカットが食べ放題



シャインマスカットのミルフィーユ



シャインマスカットタルト



シャインマスカットのネイキッドケーキ



シャインマスカットショコラ

日替わりの石窯ピッツァと秋の料理



上から、チキンとコーンのスパイスカレーピッツァ(インド)、フレッシュロコラとハーブの生ハムピッツァ(イタリア)、チーズサムギョブサルピッツァ(韓国)

左上から時計回りに、アボカドとエビのムース・コンソメルビーのジュレ、豚バラ肉のカルボナード・フラマンド(ビール煮こみ)、秋なすのボロネーズパスタ、イワシと椎茸・長芋のテリーヌ ポワブル・ヴェールのヴィネグレット

■実施概要

- 期間：2026年9月1日(火)～10月29日(木)
- 会場：テラス レストラン(ロビーフロア)
- 時間/料金:

曜日	ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児(4～6歳)
月～金	ランチビュッフェ	11:30～14:00	6,500円	2,500円	1,200円
	ディナービュッフェ	17:30～21:00	7,500円	3,000円	1,500円
土・日・祝	ヒルトンブランチ	各90分制 (第1部)11:30～13:00 (第2部)13:30～15:00	7,000円	3,000円	1,500円
	ディナービュッフェ	17:30～21:00	8,500円	3,500円	1,500円

※3歳以下は無料です
※表記料金には税金・サービス料が含まれます

[くわしくはこちらから](#)

□料理メニュー紹介

- 【ライブキッチン】：福岡県産 むなかた牛ローストビーフ カットサービス
：ノルウェー産 自家製スモークサーモンカットサービス ラタトゥイユ添え〔ディナービュッフェ限定〕
- 【カスタマイズコーナー】：北海道ミルクのフレンチトースト
- 【キッズコーナー】：ミートソース、タコさんウィンナー、ポテトフライ、ミートボール〔ランチ・ディナービュッフェ限定〕
- 【ワールドグルメピッツァ日替わり2種】

チーズサムギョブサルのパIZZA(韓国)、フランクフルトとシュークルトのパIZZA(ドイツ)、フレッシュルッコラとハーブの生ハムパIZZA(イタリア)、ラフマジュン風パIZZA(トルコ)、ペパロニと黒オリーブのパIZZA(アメリカ)、デューセル・ド・シャンピニオンとアンショワの魚介のパIZZA(フランス)、チキンとコーンのスパイスカレーパIZZA(インド)、パリパリトルティーヤチップのナチョスパIZZA(メキシコ)、千葉県産ピーナッツバターを使ったバナナとベーコンのパIZZA(日本・千葉)、シャインマスカットとリコッタチーズのデザートパIZZA(日本)

□冷たい料理

アボカドとエビのムース・コンソメルビーのジュレ、イワシと椎茸・長芋のテリーヌ ポワブル・ヴェールのヴィネグレット、自家製パテ・ド・カンパーニュ カンパーランドのソース、タコと生ハム・リコッタチーズ 茗荷のラヴィゴットソース、南瓜とサツマイモ、パルメザンのキッシュ、秋野菜のアンショワとバルサミコ酢のマリネ、グリエした鶏むねのコンフィ サルサ・メヒカーナ、サラダバー、自家製ピクルス など

□温かい料理

ウィーンのコンソメスープ フリタッテン・ハーブ風味、秋なすのボロネーズパスタ、メバルと色々茸のエスカベッシュ、低温ローストで仕上げた鶏もも肉 フロマージュのソース、豚バラ肉のカルボナード・フラマンド(ビール煮こみ)、栗のロワイヤル ベーコンの泡とノワゼットのオイルをかけて、ピエ・ド・コション・パネ ミントとドライトマトのタルタルソースを添えて、季節のスチームベジタブル など

□デザート(下記より日替わり 8 品)

シャインマスカットのバスク風チーズケーキ、シャインマスカットのミルフィーユ、シャインマスカットショコラ、シャインマスカットのネイキッドケーキ、シャインマスカットタルト、シャインマスカット大福、シャインマスカットと杏仁プリン、パンプキンシフォンケーキ、ブルーベリーフロマージュムース、モンブラン、パンプキンプリン、さつま芋と紅茶のケーキ、マロンムースとりんごゼリー

□アイスクリーム(下記より日替わり 3 種)

バニラソフトクリーム、バニラ、ストロベリー、チョコレートなどのアイスクリーム

□フレッシュフルーツ

シャインマスカット、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ

※仕入れ状況により、使用する食材や産地が変更となる場合があります

□ご予約・お問合せはヒルトン成田 レストラン予約 TEL: 0476-33-0333(直通)

ヒルトン成田について

ヒルトン成田は成田市のほぼ中心に位置し、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。世界で人気のあるデスティネーションで、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、アイコンック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 4,018 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、「シェラトン」、「ハイアット」、「ヒルトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。(2026 年 7 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からの問い合わせ先】
株式会社ホテルマネジメントジャパン
プレスデスク(biz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)