

報道関係者各位

2026 年 10 月 16 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

【インターナショナルガーデンホテル成田】
目の前で仕上げる出来立てパスタと焼き立てピッツァ
「冬のカジュアルイタリアンフェア」レストラン AVANTI で開催

2026 年 11 月 1 日(日)～12 月 31 日(木)



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 11 月 1 日(日)から 12 月 31 日(木)まで「冬のカジュアルイタリアンフェア」を開催いたします。

本フェアでは、干し柿やポルチーニ茸、春菊、リンゴなど、季節を感じる食材を取り入れたメニューをご用意しました。豚肉をベースに香味野菜やスパイスの旨みを閉じ込めた「パテ・ディ・カンパーニャ」や、和の食材を組み合わせた「クリームチーズと干し柿のムース いぶりがっこのソース」などの冷たい料理に加え、定番の「カポナータ」や「イカ墨のパエリア」といった温かい料理が並びます。

なかでも注目は、目の前で仕上げるライブパフォーマンスコーナーです。焼き立てのピッツァ 2 種に加え、パスタコーナーではランチ限定の「ポルチーニ茸のクリーム」やディナー限定の「しらすと春菊のアーリオ・オーリオ」など、時間帯ごとに異なるソースとパスタを組み合わせ、シェフおすすめの出来立ての一皿を提供します。さらに、温かい料理コーナーにはローストビーフもご用意。サラダに合わせたり、ランチでは焼き立てフォカッチャに挟んでサンドイッチにしたりと、好みのスタイルで味わえます。

デザートには、パティシエ特製の品々が並びます。旬のリンゴをたっぷりのせた「リンゴのタルト」をはじめ、表面の香ばしさと濃厚な味わいが特徴の「バスクチーズケーキ」、鮮やかなオレンジの断面が目を惹く「フロマージュロールケーキ」などが登場します。なめらかな「チーズプリン」や「ティラミス」のほか、トッピングを自由にアレンジできるパンケーキコーナーも設けています。



焼き立てピッツァ



イカ墨のパエリア



リンゴのタルト



バスクチーズケーキ



フロマージュロールケーキ



チーズ布林

ビュッフェ概要

開催期間：2026年11月1日（日）～12月31日（木）

* 12月19日（土）、20日（日）、24日（木）、25日（金）のディナーはクリスマスビュッフェのため除外

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

【ライブパフォーマンスコーナー】

・焼き立てピッツア2種

〈ランチビュッフェ限定〉

・生パスタ：タリアッテレ、フェットチーネ、スパゲッティ、リガトーニ、カサレッチェ

ソース：小海老とウニのクリーム、プッタネスカ、ポルチーニ茸のクリーム、ジェノベーゼ、カルボナーラ、たらこ、ペスカトーレ

・焼き立てフォカッチャ

〈ディナービュッフェ限定〉

・生パスタ：ニョッキ、ラビオリ、ファルファッレ、ペンネ、スパゲッティ

ソース：ポルチーニ茸のソース、焦がしバターのセージ風味、モッツアレラとツナのトマトソース、プッタネスカ、しらすと春菊のアーリオ・オーリオ、サーモンとハーブのクリームソース

【冷たい料理】

パテ・ディ・カンパーニャ、キッシュロレーヌ、クリームチーズと干し柿のムース いぶりがっこのソース、サツマイモと焼きリンゴの焙煎ナッツマリネ、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、野菜のパーニャカウダ6種 パーニャソース など

【温かい料理】

ローストビーフ（レフォール/山葵/クレソン/和風ソース/赤ワインソース）、グリルドポーク 5種のヴィネガーソース、スモークチキン ベリーソース、白身魚のモルネーソース、イカ墨のパエリア、ラザニア、アヴァンティカレー、ミネストローネスープ、カボナータ など

〈ディナービュッフェ限定〉

オニオングラタンスープ、オリエンタルハイカレー

【デザートコーナー】

リンゴのタルト、バスクチーズケーキ、フロマージュロールケーキ、チーズプリン、コーヒーゼリー、ティラミス、フレッシュフルーツ(オレンジ/グレープフルーツ)、白玉あんみつ、アイスクリーム(バニラ/チョコレート/ストロベリー) など

〈ランチビュッフェ限定〉

ボンボローニ(カスタードクリーム/プレーン)

【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、粉糖、カラスプレーチョコ

【パンコーナー】

胚芽ロール、バゲット、北海道ミルクパン

〈ランチビュッフェ限定〉

チョコレートデニッシュ

【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

【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

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)

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 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

-YouTube: <https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X: https://twitter.com/Oriental_HR

-TikTok: <https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts>

-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 4,074 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 9 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
プレスデスク(bizコミュニケーションズ内)
担当: 藤井・鶴岡・大垣・長瀬
TEL: 03-4216-8491 / 070-1200-9765
Email: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp