

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

【ヒルトン成田】
ベリーづくしのデザートが食べ放題！
「新春ビュッフェとベリーベリーストロベリーフェア 1st Season」を開催
2024年1月4日(木)～2月29日(木)



【2023年12月5日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人:久保郁也)では、ストロベリーをはじめ、ブルーベリーやラズベリー、クランベリーなどベリーづくしのデザートを集めた、毎年大人気の「新春ビュッフェとベリーベリーストロベリーフェア 1st Season」を2024年1月4日(木)～2月29日(木)までの期間、1階「テラス レストラン」で開催いたします。

クリスマスケーキの人気ナンバーワン「ストロベリーミルフィーユ」、定番の「ストロベリーネイキッドショートケーキ」、ベリー類を贅沢にちりばめた「フレッシュベリータルト」など、年間を通してお客様からご好評をいただいているベリースイーツの数々がビュッフェを彩ります。さらにランチでは「くろいちご」のグラスサービス、ディナーではフレッシュ苺の食べ放題もご用意。ミルクプリンに添えているストロベリージャムは仕入れた苺の中から形が不揃いのもの、熟したものを集め、苺から出るジュースを煮込んで作ったものです。さらに、アイスクリームや苺をトッピングしてお客様ご自身でオリジナルパフェが作れる「トライフル」というメニューもお楽しみいただけます。

「テラス レストラン」の料理長、小川次郎は、長年フレンチ料理に携わってきましたが、中国料理も経験があり、今回の「新春ビュッフェ」にはフレンチをメインに、角煮やチリソースなどバラエティに富んだビュッフェメニューをお召し上がりいただけます。新しい年の幕開けは華やかで多彩なお料理と春の訪れを感じるベリーづくしのデザートを存分に五感でお楽しみください。



くろいちご×おすすめ品種
お1人様1グラスサービス
(ランチ・ヒルトンランチ限定)



おすすめ品種いちご食べ放題！
(ディナー限定)

希少品種、相葉苺園の「真紅の美鈴(しんくのみすず)」通称「くろいちご」

「くろいちご」という呼び名は、一般的な苺の赤より暗紅色なので、黒っぽく見える事からついた通称です。糖度が20.9度と非常に高く、酸味は少ない品種で実は硬め。まだ生産農家は少なく、千葉県山武市の相葉苺園がビニールハウス4棟分の苺をヒルトン成田専用として栽培しています。



フレッシュベリータルト



ストロベリーと
ホワイトチョコレートのムース



ストロベリーネイキッドショートケーキ



ストロベリーミルフィーユ



ミルクプリンとストロベリージャム



抹茶ティラミス



チキンのローストソース・アルビュフェラ



ポークのやわらか角煮風煮込み



白身魚と海老のチリソース



「テラス特製フレンチトースト」

1日に150～200個オーダーが入る人気メニュー！

長さ40cmのバゲットを8等分にカットし、丸1日卵液に漬け込んだフレンチトースト。鉄板で卵液が染み出さないよう、表面はカリッと、中はプリンのようなプルプル感を意識して焼き上げています。



テラス レストラン料理長 兼 副総料理長 小川 次郎 (Jiro Ogawa)

専門学校を卒業後、シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルで研鑽を積み、2010年ヒルトン成田宴会洋食料理長として入社。宴会部門やレストラン部門で活躍し現在に至る。

【所属団体】(社)日本エスコフィエ協会/トゥク・ブランシュ国際倶楽部会員

【受賞歴】2006年8月 第3回 エスコフィエ・フランス料理コンクール優勝

2006年10月 フランスで開催された、世界の料理人が腕を競う国際決勝大会「第1回 トロフェ・アンテルナシオナル・オーギュスト・エスコフィエ」にて優勝

■「新春ビュッフェとベリーベリーストロベリーフェア 1st Season」概要

□期間: 2024年1月4日(木)～2月29日(木)

●時間:

ランチビュッフェ : 11:30～14:00(平日)

ヒルトンランチ : 11:30～14:30(土・日・祝)

ディナービュッフェ : 17:30～21:00(全日)

●料金:

ランチビュッフェ : 大人 4,800円 小学生 2,400円 幼児 1,200円(平日)

ヒルトンランチ : 大人 5,000円 小学生 2,500円 幼児 1,200円(土・日・祝)

ディナービュッフェ : 大人 6,000円 小学生 3,000円 幼児 1,500円(平日)

ディナービュッフェ : 大人 6,500円 小学生 3,250円 幼児 1,500円(土・日・祝)

■料理メニュー紹介

【全30種】

ショーキッチンコーナー

・千葉県産牛のローストビーフカットサービス

・フレンチトーストコーナー: 人気 NO.1 のテラス特製フレンチトースト(ランチ・ブランチ)

・アメリカンワッフルコーナー: 焼きたてのワッフルにホイップクリームをトッピングしてデザート系またはハム、ソーセージにチーズソースをかけてお惣菜系で(ディナー)

□冷たい料理

豆腐とクリームチーズの白ゴマ風味ディップ トマトデミセックとクラッカー/茄子と白身魚のパテ/シャルキュトリー盛り合わせ/抹茶ブランマンジェと海老のタルタル/玉葱のムースリーヌ/苺とトマトのガスパチョ/春菊と甘い玉葱のキッシュなど

□温かい料理

茶碗蒸し「冬」/トラウトサーモンのポワレ/ポークのやわらか角煮風煮込み/チキンのローストソース・アルビュフェラ/海の幸のドリアなど

□デザート

ストロベリーネイキッドショートケーキ/ストロベリーとホワイトチョコレートのムース/レアチーズケーキ/フレッシュベリータルト/抹茶ティラミス/ストロベリーミルフィーユ/ミルクプリンとストロベリージャム/トライフル

【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/854>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

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

※各ビュッフェともに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ております

※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、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)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。ヒルトンの公認予約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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hhr>、 <https://www.facebook.com/Hilton/>、
www.twitter.com/HiltonHotels、 www.instagram.com/hiltonhotels/

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20ホテル(総客室数6,220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2,479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」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2023年11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 浦辺、柏崎、相生、舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)