

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
高浪・安藤・馬場
TEL: 0476-33-0212
Email: marketing@hilton-narita.com

【インターナショナルガーデンホテル成田】
「初夏のカジュアルイタリアン&イタリアンドルチェフェア」
～フランス菓子より古い歴史を持つ、イタリアンドルチェが大集合！～
期間:2024年4月27日(土)～6月30日(日)



【2024年3月26日】インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市 支配人:高原裕也)では初夏のイタリアンメニューとデザート「イタリアンドルチェ」を集めた「初夏のカジュアルイタリアンとイタリアンドルチェフェア」を、「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」でゴールデンウィークがスタートする2024年4月27日(土)より6月30日(日)まで開催いたします。

「初夏のカジュアルイタリアン」は、新緑のグリーン、生パスタの白、フレッシュトマトの赤、イタリアの国旗をイメージした3色をベースにお料理をご用意いたしました。そら豆のポターージュは茹でたそら豆をなめらかになるまで丹念にこし、シンプルな塩味、やさしい口当たり。ランチのライブキッチンでは、麺を乾燥させないことで、素材の風味が際立つ「生パスタ」のタリアテッレ、ストラッチ、アニョロツティ、ニョッキ、リガトーニ、ラビオリから日替わりでご用意し、茹でたてのパスタにジェノベーゼソース、トマトソース、ホワイトソースからお好みのソースを絡めてご提供いたします。ラザニアにも生パスタを使用し、ソースはお肉を使わずフレッシュトマトをベースにベジタリオンソースを合わせたベジタリアンの方もお召し上がりいただける一品です。

デザートにはクラシカルなイタリアンドルチェで本場の味をお楽しみいただけます。カトリック教会の聖職者の半球型頭巾「ズッケット」に由来するといわれているドーム型ケーキ「ズコット」にはたっぷりのドライフルーツ、ナッツ。本来あっさりした、さわやかな風味の「リコッタチーズケーキ」には高脂肪クリームを使い濃厚な味に仕上げています。チーズケーキ好きの方にぜひご賞味いただきたいデザートです。

〈ライブコーナー〉

ランチタイムには、タリアテッレ、ストラッチ、アニョロツティ、ニョッキ、リガトーニ、ラビオリなどの「生パスタ」を目の前で茹でて、ジェノベーゼソース、トマトソース、ホワイトソースで絡めてご提供いたします。ディナータイムには、パルメジャーノレッジャーノの器に茹でたて生パスタをからめ、カルボナーラでお召し上がりいただけます。



ランチタイムの生パスタ



ディナータイムの生パスタのカルボナーラ

〈お料理の一例〉



そら豆の冷製ポタージュ



トマトのラザニア



ミラノ風ポークカツレット

〈パンケーキコーナー〉

手のひらをマシンにあてるだけで自動的にパンケーキが飛び出てくる「パンケーキマシン」はメープルシロップをかけ、お好みのトッピングでカスタマイズできるのでお子様と一緒に楽しみください。



パンケーキマシン



お好みでカスタマイズ

〈ドルチェ一例〉



ズコット



リコッタチーズケーキ

■「初夏のカジュアルイタリアン&イタリアンドルチェフェア」概要

□期間: 2024年4月27日(土)~6月30日(日)

※GW期間4月27日(土)~5月6日(月)はキッズコーナーが増設されず

□場所: インターナショナルガーデンホテル成田 1階「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」

□時間: 制限時間なし

・ランチビュッフェ : 11:30~14:00

・ディナービュッフェ : 18:00~21:00

□料金

・ランチビュッフェ : 大人 3,500円 小学生 1,600円 幼児 700円

・ディナービュッフェ : 大人 4,000円 小学生 1,800円 幼児 700円

※表記料金には、税金・サービス料が含まれております

□メニュー紹介【35種】

ライブパフォーマンス:

(ランチタイム) 本日の自家製生パスタ

(ディナータイム) パルメジャーノレッチャーノの器の生パスタ カルボナーラ

カスタマイズコーナー: 焼きたてパンケーキ

GWキッズコーナー: ミニハンバーグ/アメリカンドッグ/チキンナゲット/フライドポテト/オムライス/ナポリタンスパゲッティ

【冷たいお料理】

3種のチーズタルト/チキンと野菜のパテ ジェノベーゼソース/ ツナと熟成人参のムース/牛タンポテトサラダ マスタード風味/本日のアンティパスト/グリッシーニ/野菜のバーニャカウダ 6種 バーニャソース/サラダバーほか

【温かいお料理】

ローストビーフ(サルサヴェルデソース/和風おろしソース)/ミラノ風ポークカツレツ&パターテアルフォルノ/鶏もも肉のコンフィ 粒マスタード添え/白身魚の白ワイン蒸し デュクレレ風ソース/ピッツァ マルゲリータ/本日のピッツァ/小海老のリゾットサフラン風味/ジェノベーゼ/トマトのラザニア/イタリアンオムレツ/ミネストローネスープ/そら豆の冷製ポタージュスープほか

【デザート 15種類】

リコッタチーズケーキ/ズコット/モンテビアンコ/ズッパイングレーゼ/パンナコッタ/本日のドルチェ/ライチ・オレンジ・グレープフルーツ/ティラミス/白玉あんみつ/バニラアイスクリーム/ストロベリーアイスクリーム/チョコレートアイスクリームほか

【ドリンクバー30種類】

【ウェブサイト】<https://gardennarita.com/restaurant-bar/avanti.html>

□ご予約・お問合せ:

TEL: 0476-23-5545(直通 6:30~21:00)

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。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、セミナー会場、懇親会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から少人数でのお食事会まできめ細やかにお応えします。

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 14 ホテル(総客室数 3,940 室)を展開しています。入会費・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>

-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 21 ホテル(総客室数 6,390 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 2,547 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。(2024 年 3 月現在)

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

【報道関係者からのお問い合わせ】

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

担当: 高浪、安藤、馬場

TEL: 0476-33-0212(直通)

E-mail: marketing@hilton-narita.com

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、舟木、相生、菊地

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp