

報道関係者各位

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

【ヒルトン成田】
ブランド苺とフレンチが華やぐ、贅沢なひととき
「春フレンチとストロベリースイーツビュッフェ」

旬のブランド苺を満喫！ハーゲンダッツで作るオリジナルパフェ体験
販売期間 2025年3月1日(土)～4月25日(金)



【2025年2月13日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、ロビーフロア「テラス レストラン」にて「春フレンチとストロベリースイーツビュッフェ」を2025年3月1日(土)より4月25日(金)まで開催いたします。

今回は、旬の食材をふんだんに使用したフレンチと、甘酸っぱく芳醇な香りが特徴のブランド苺「とちおとめ」「とちあいか」「紅ほっぺ」を贅沢に取り入れた特別なメニューをご用意いたしました。フレンチの技法と旬の苺が織りなす、華やかな美食の饗宴をお楽しみいただけます。

冷菜には、真空調理で仕上げたナスに菜の花のソテーとマッシュルームのマヨネーズを重ねた「菜の花とオーベルジーヌ ヴァレヌ風」や、ブルターニュ風パテである「パテ・ブルトン」など、春の息吹を感じさせる彩り豊かなフレンチの数々が並びます。

温菜には、魚介の旨味を凝縮した「ブイヤベース」や、低温の油でじっくりと煮込み、驚くほど柔らかな食感に仕上げた「チキンのコンフィ」をご用意。旬の苺を使用したソースが伝統的なフレンチに新たな魅力を添え、香りとお味のハーモニーを生み出します。また、

「ポークのロティ パート・フォワイヨ」は、ローストしたポークにチーズを練り込んだ生地をのせ、マスタードソースを添えた一品で、シェフの卓越した技術が光る本格フレンチです。

また「テラス レストラン」自慢のメニューである「ローストビーフ」は、焼きたての香ばしい香りとジューシーな味わいが魅力です。シェフが目の前で切り分ける、ライブ感あふれるカッティングサービスのパフォーマンスとともに、ご堪能ください。



ポークのロティ パート・フォワイヨ 粒マスタードソース



チキンのコンフィ バルサミコの莓ソース



千葉県産牛のローストビーフ

千葉県産牛ローストビーフカッティングサービス

千葉県産牛の内ももの部位を使い、塩で軽く下味をつけて焼き上げています。お召し上がり時にお好みのソースや薬味を添えてお楽しみください。

【ソース】

グレービーソース、レモンソルトオリーブソース、レホール、フルールドセル・黒胡椒・わさび



ハーゲンダッツ ストロベリーアイスクリームで莓づくしのオリジナルパフェ作り体験

上品な甘さとコクが特徴のハーゲンダッツ ストロベリーアイスクリームを使用し、新鮮なブランド莓と多彩なトッピングを組み合わせたオリジナルのパフェ作り体験をご提供いたします。自分だけのパフェを創り上げ、贅沢な莓づくしのひとときをお楽しみいただけます。

【トッピング】

ホイップクリーム、ハーゲンダッツ ストロベリーアイスクリーム、ライスクリスピー、グラノーラ、カラスプレー、ポッキー、ミニドーナツ、プチマシュマロ、アーモンド など

今回のもう一つの主役は、甘酸っぱく芳醇な香りが特徴のブランド莓です。「とちおとめ」「とちあいか」「紅ほっぺ」の中から、日替わりで2種類をご用意し、贅沢な食べ放題でお楽しみいただけます。

デザートには、ブランド莓をふんだんに使用したパティシエ渾身の8種の逸品をご用意。一皿ごとに異なる風味や香りが重なり合い、まるで魅惑のストロベリーワールドへ誘われるような、華やかなスイーツ体験をお届けします。

さらに、ヒルトン成田のシグネチャーメニューである、しっとりふわふわの「フレンチトースト」も、この期間だけの特別なストロベリーフレーバーで登場。甘酸っぱい香りに包まれながら、至福のひとつときをお過ごしください。



苺のミルフィーユ



苺のネイキッドケーキ



苺とマスカルポーネチーズのハートムース



「テラス レストラン」のシグネチャーメニュー
フレンチトーストにハーゲンダッツをトッピング

【ブランド苺食べ放題】

とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺより毎日2種

【デザート使用のブランド苺】

とちおとめ、とちあいか、紅ほっぺ、あまおう、きらび香、いちごさん、ひのしずく、スカイベリー、ゆうべに、ゆめのか、真紅の美鈴（黒苺）

■「春フレンチとストロベリースイーツビュッフェ」概要

□期間:2025年3月1日(土)~2025年4月25日(金)

□時間:

- ・ランチビュッフェ(月~金) :第1部11:30~13:00 / 第2部13:30~15:00 (各部90分制)
- ・ヒルトンランチ(土・日・祝) :第1部11:30~13:00 / 第2部13:30~15:00 (各部90分制)
- ・ディナービュッフェ(全日) :17:30~21:00

□料金

- ・ランチビュッフェ(月~金) :大人 5,500円 小学生 2,500円 幼児 1,200円
- ・ヒルトンランチ(土・日・祝) :大人 6,000円 小学生 3,000円 幼児 1,500円
- ・ディナービュッフェ(月~金) :大人 6,500円 小学生 3,000円 幼児 1,500円
- ・ディナービュッフェ(土・日・祝) :大人 7,500円 小学生 3,500円 幼児 1,500円

□料理メニュー紹介

- ・ショーキッチン: 千葉県産牛のローストビーフカッティングサービス
- ・フレンチトーストコーナー: 「テラス レストラン」のシグネチャーメニュー 特製フレンチトースト(プレーン&ストロベリー)
- ・手作りパフェコーナー: フレッシュ苺、ハーゲンダッツ アイスクリーム(ストロベリー)
- ・キッズコーナー: 日替わり 4 種(ブランチ・土・日・祝日のディナー限定)
- ・焼きたてピザコーナー: シェフ特製 お楽しみピッツァ(ディナー限定)
- ・ワッフルコーナー: アメリカンワッフルと自家製サーモンフюме 苺のドレッシング(ディナー限定)

□冷たい料理

パタドゥースのチュロスとアンジョワイヤード、菜の花とオーベルジーヌ ヴァレンヌ風、パテ・ブルトン(ブルターニュ風パテ)
海老と色々野菜のエピス香るマリネ、にんじんのフランと桜のエスプーマ仕立て、ホタテ貝と干し椎茸のデュクセル パイを添えて
野菜の自家製グレック、サラダバー、季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ、ホールチーズのスペシャルシーザー(ランチ/ブランチ)、丸ごと生ハム ハモンセラノのスライス(ディナー限定) など

□温かい料理

春キャベツ・ベーコン・旬シラスのパペロンチーノ、魚介と野菜たっぷりブイヤベース、サーモンのポワレ ソース・ヴァンプラン、白身魚の
アクアパッツァ、チキンのコンフィ バルサミコの苺ソース、ポークのロティ パート・フォワイヨ 粒マスタードのソース、牛煮込み肉とジャ
ガイモの重ね焼き、あさりの炊き込みご飯 など

□デザート(下記より日替わり8 種)

苺のショートケーキ、苺のネイキッドケーキ、苺のシフォンケーキ、苺のシャンティ、苺のミルフィーユ、苺のロールケーキ、苺のシュークリ
ーム、苺とマスカルポーネチーズのハートムース、苺ジュレとグreekヨーグルト、苺ムース など

【ウェブサイト】<https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/989>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

□ご予約・お問合せは Hilton 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 の宴会場・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いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応える
ため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要
であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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 22 ホテル(総客室数 6,454 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 2,824 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。(2025 年 2 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

担当: 営業企画 舟木、菊地、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)