

報道関係者各位

2025年8月4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
高浪・安藤・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】
秋の味覚を満喫！3種のぶどう食べ比べも楽しめる
「きのこ香るイタリアン&贅沢デザートフェア」
2025年9月1日(月)～10月31日(金)開催



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)では、2025年9月1日(月)から10月31日(金)までの期間限定で、レストラン AVANTI にて「きのこ香るイタリアン&贅沢デザートフェア」を開催します。秋の味覚をふんだんに使ったこの時期だけの特別な食体験を、ぜひご堪能ください。

本フェアでは、秋の味覚の代表格“きのこ”を使用し、イタリアンのエッセンスを加えた多彩なメニューをご用意しました。「栗・さつまいも・きのこのキッシュ」は、ほっくり甘い栗とさつまいもの自然な甘みを閉じ込めた一品です。香り高いきのこが加わることで、ホクホクとした食感となめらかな口当たりがより一層引き立ちます。「ポルチーニ茸のリゾット」は、芳醇な香りとコクが広がる濃厚な味わいが魅力。いずれも旬の味覚を生かしたこだわりの一皿です。

特に注目は、約40センチの迫力ある縦長の「ローリングピッツァ」です。もちもちの生地で複数のチーズと3種類のソース(トマト、バジル、ミート)を巻き込んで、仕上げにたっぷりの具材とチーズをのせて香ばしく焼き上げた逸品。ダイナミックな見た目はもちろん、食べ応えも抜群です。また、ご好評いただいている「生パスタ」は、ランチタイムにシェフのライブパフォーマンスとともに4種類のソースから、お好みに合わせてご賞味いただけます。

デザートは、栗、リンゴ、さつまいもなど、旬の食材を贅沢に使ったスイーツが登場。「モンブランタルト」や「リンゴのチーズケーキ」、「さつまいもプリン」などが、食後のひとときを優雅に演出します。

中でもおすすめは、ライブパフォーマンスで提供する、イタリア・サルデーニャ島の伝統菓子「セアダス」です。モッツァレラ、クリーム、ペコリーノの3種のチーズをパイ生地で包み、揚げたてに蜂蜜をたっぷりかけた一皿。優しい甘さとチーズの塩味が絶妙に重なり合う、記憶に残る美味しさをご体感いただけます。

さらに、本フェアの目玉企画として「3種類のぶどう食べ放題」を実施します。個性豊かなぶどうを食べ比べ、秋の味覚を存分に堪能ください。

《おすすめ3大メニュー》



ローリングピッツァ

チーズあふれる長さ40センチのピッツァを食べやすいサイズにカットしてご提供



栗・さつまいも・きのこのキッシュ

香り高いきのこの風味、ホクホクの栗とねっとり甘いさつまいもの優しい味わい



セアダス

世界最古のスイーツとも言われているイタリアの伝統的なお菓子。チーズの塩気と蜂蜜の甘さが絶妙にマッチ

《旬を味わう秋のデザート》



シャインマスカットのフレジェ風



モンブランタルト



リンゴのチーズケーキ



3種のぶどうが食べ放題！

「シャインマスカット」をはじめ、濃厚な甘さの「巨峰」、そして赤いマスカットとも称される「甲斐路」が一度に味わえます。それぞれの個性をぜひ食べ比べてお楽しみください。

■実施概要

□期間 : 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

□時間/料金

ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児
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

□料理メニュー紹介

ランチタイム限定 ライブキッチン

曜日	時間	ライブキッチンメニュー
毎日	11:30～13:00	生パスタ(トマト/タラコ/イカ墨/バジル)
月曜日～金曜日	11:30～13:00	ボンポローニ
月曜日～金曜日	13:00～14:00	セアダス
土・日・祝	11:30～14:00	ボンポローニ

□冷たい料理

栗・さつまいも・きのこのキッシュ、クリームチーズ&ハーブのムース、柿とプロシュートのリモーネ添え、北海道産とうもろこしのパンナコッタ、かぼちゃのローズマリーマリネ、ブルスケッタ レバーといちじく、野菜のバーニャカウダ6種 バーニャソース、サラダ など

□パン

胚芽ロール、フォカッチャ、バゲット、北海道ミルクパン、チョコレートデニッシュ

□温かい料理

ローリングピッツァ、ローストビーフ、生パスタ、豚バラ肉 白いんげん豆 キャベツのトマト煮込み、チキンカツレツ フライドポテト添え、白身魚 小海老 ブロッコリーのアヒージョ、ポルチーニ茸のリゾット、小海老のマカロニグラタン チェダーチーズ風味、ミネストローネスープ、オリエンタルハイカレー など

□デザート

シャインマスカットのフレジェ風、モンブランタルト、リンゴのチーズケーキ、さつま芋プリン、シャインマスカットゼリー、ティラミス、ボンポローニ、カンノーリ、セアダス(ライブパフォーマンス)、ぶどうの食べ放題(シャインマスカット、巨峰、甲斐路 など)、白玉あんみつ、バニラアイスクリーム、巨峰シャーベット、チョコレートアイスクリーム

[詳しくはこちらから](#)

□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)

※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

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16ホテル(総客室数4,169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
- 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24ホテル(総客室数7,671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3,403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」、「シェラトン」、「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7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)