

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】
いちごの“紅”とミルクの“白”がきらめく「いちごとミルクのプレシャス・マリージュ」開催
～ブランドいちごとローストビーフを楽しむ、冬の贅沢ビュッフェ～
期間 2026 年 1 月 5 日(月)～2 月 28 日(土)



【2025 年 12 月 3 日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 田中秀和)「テラス レストラン」では、2026 年 1 月 5 日(月)から 2 月 28 日(土)まで、いちごの“紅”とミルクの“白”が彩る、心華やぐ冬のビュッフェ「いちごとミルクのプレシャス・マリージュ」を開催いたします。

本フェアのテーマは、冬の寒さを忘れさせる「いちごとミルク」の甘く温かなハーモニー。北海道産ミルクのコクを生かした濃厚なクリーム煮込みや湯気が立ち上る温製メニュー、そして旬のいちごをふんだんに使用したデザートが勢揃いしました。ミルクの優しい「白」に、いちごの鮮やかな「紅」がアクセントを添える、目にも華やかな冬の食体験をお届けします。

シェフが目の前でカッティングを行うライブキッチンでは、日本列島の美味しい牛肉にフォーカスした年間プロジェクト「Roast Beef Japan Selection 2026」がスタートします。

フェアごとに日本各地から質の高い牛肉をセレクト。それぞれの肉質や脂の付き方に合わせ、温度や焼き時間を緻密にコントロールすることで、素材が持つ旨みを極限まで引き出します。第1弾は、地元のめぐみである「千葉県産牛」。きめ細やかな肉質を持つ地元牛のブロック肉を、中心まで美しいロゼ色に焼き上げました。口の中でほどける柔らかさと、和牛ならではの繊細な香り。ソースとの相性はもちろん、そのままでも美味しい肉本来の力強さを、ぜひカッティングサービスでご堪能ください。

さらに、ディナータイムにはノルウェー産サーモンの自家製スモークをカッティングでご提供します。

フェアのハイライトは、ブランドいちごから厳選したフレッシュいちごの食べ放題です。「あまおう」「紅ほっぺ」「とちあい」「とちおとめ」「きらび香(きらびか)」などの中から、おすすめの2種を日替わりでご提供いたします。品種ごとの個性を味わったり、お好みのスイーツに添えたりと、旬のいちごの魅力を存分にお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、本フェア注目の2つのスペシャルティが登場します。2025年のクリスマスケーキとして好評を博した「パレス・オブ・ストロベリー」を、ビュッフェ限定の愛らしいサイズでアレンジした「プティ・パレス・オブ・ストロベリー」。トップには「あまおう」を飾り、ティアラを模した繊細なデコレーションを施しました。ビュッフェの主役にふさわしい、華やかな一品です。2つ目は、お客様ご自身で仕上げる「ストロベリー・ミルキーブッセ」。クリームチーズ香るホテルメイドのブッセに、濃厚なミルクソフトクリームをたっぷりサンド。自家製ストロベリーコンフィチュールとフレッシュいちごをトッピングすれば、贅沢な味わいが広がります。

寒さが厳しくなる季節、ヒルトン成田が贈る「いちごとミルク」の甘く温かいマリージュで、冬の特別なひとときをお過ごしください。



Roast Beef Japan Selection 2026
第1弾は地元「千葉県産牛」



ディナータイム限定の「ノルウェー産サーモンの自家製
スモーク カットサービス」



北海道ミルクのホワイトカレー



サーモンと卵 カマンベールチーズの
トリップ風



北海道クリームで仕上げる豚肩ロース肉のブランケット ローズマリーの香り

【フレッシュいちごの食べ放題】

「あまおう」「紅ほっぺ」「とちあい」「とちおとめ」「きらび香」など、その日最も状態の良い2種を日替わりでご提供





2025年のクリスマスに販売された、「パレス・オブ・ストロベリー」 ※本ビュッフェでは提供されません



左記の「パレス・オブ・ストロベリー」をビュッフェ限定の愛らしいプティサイズでアレンジした「プティ・パレス・オブ・ストロベリー」



ストロベリー・ミルキーブッセ



北海道ミルクの
ストロベリーフレンチトースト



イタリア産マスカルポーネとストロベリーの
クレームブリュレ

■実施概要

- 期間：2026年1月5日(月)～2月28日(土)
- 会場：テラス レストラン(ロビーフロア)
- 時間/料金：

曜日	ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児
月～金	ランチビュッフェ	各90分制 (第1部) 11:30～13:00 (第2部) 13:30～15:00	5,500円	2,500円	1,200円
	ディナービュッフェ	17:30～21:00	6,500円	3,000円	1,500円
土・日・祝	ヒルトンランチ	各90分制 (第1部) 11:30～13:00 (第2部) 13:30～15:00	6,000円	3,000円	1,500円
	ディナービュッフェ	17:30～21:00	7,500円	3,500円	1,500円

□料理メニュー紹介

- 【ライブキッチン】：千葉県産牛ローストビーフ カットサービス
：ノルウェー産サーモンの自家製スモーク カットサービス(ディナービュッフェ限定)
- 【ライブステーション】：イタリア産グラナパダーノチーズで仕上げるクリームパスタ
- 【カスタマイズコーナー】：北海道ミルクのストロベリーフレンチトースト
：ストロベリー・ミルキーブッセ
：ゆず塩ラーメン
- 【キッズコーナー】：ナポリタン、海老フライ、からあげ、フライドポテト(ヒルトンランチ・土日祝日ディナービュッフェ限定)

□冷たい料理

ほうれん草のシュブリック 食べるオーロラソース、チキンと干し柿のテリーヌ 五香粉の香り、にんじんのコンフィのサラダと帆立貝、菜の花とベーコン アーモンドミルクのキッシュ、豆腐のブランマンジェ グリーンアスパラガスのクーリー、いちごとトマトのガスパチョ はちみつ風味のモッツアレラ など

□温かい料理

焼いたカブとスープを注いだロワイヤル、白身魚と海老のチリソース、サーモンと卵 カマンベールチーズのトリップ風、北海道クリームで仕上げる豚肩ロース肉とブランケット ローズマリーの香り、山菜と筍の五目炊き込み御飯、ポタージュ・パルマンティエ、北海道ミルクのホワイトカレーとスチームライス、プーレ・オ・ヴィネーグル、日替わり点心：あんまん・肉まん・干貝焼売・大焼売・海老蒸し餃子・翡翠餃子 など

□デザート

ブランドいちご食べ比べ〜毎日 2 種食べ放題（あまおう、紅ほっぺ、とちあいか、とちおとめ、きらび香など）、プティ・パレス・オブ・ストロベリー、イタリア産マスカルポーネとストロベリーのクレームブリュレ、千葉県産ミルクといちごのクリーミープリン など

※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

[詳しくはこちらから](#)

□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)

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き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコンックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。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 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 3,405 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 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)