

ヒルトン成田  
マーケティング コミュニケーションズ  
馬場一美

Email: [marketing@hilton-narita.com](mailto:marketing@hilton-narita.com)

**期間** 2026年3月1日(日)～4月28日(火)



ガストロノミーを担うのは、フランス料理界の権威ある大会「オーギュスト・エスコフィエ国際トロフィ」で2006年に日本人シェフとして優勝を果たした総料理長・小川次郎です。ディナービュッフェでは、当時の優勝レシピを再現した「ヒラメのスフレ レニエール風」に加え、テーマカラーの「黒」をカカオで表現した独創的な品々が並びます。「鶏モモ肉のロティ 柑橘香るカカオのソース」は、カカオのビターなコクが肉の旨味を引き立てる格別な一品です。



デザートコーナーの主役には、深い色合いと濃厚な甘みが特徴の希少な品種「黒いちご(真紅の美鈴)」を使用。黒いちごを贅沢に敷き詰めた「黒いちごのチョコタルト」や、存在感溢れる「黒いちごのビッグエクレア」、香ばしいシュー生地と組み合わせた「黒いちごのパリ・ブレスト」などショコラとの相性を生かしたスイーツが並びます。

カスタマイズコーナーには、「揚げたて生ドーナツ」が登場。ストロベリーやショコラのクリームなどお好みのクリームをトッピングして、出来立てならではの美味しさをご堪能ください。



世界大会優勝作品「ヒラメのスフレ レニエール風」をビューフスタイルで(ディナータイム限定)



世界大会優勝作品「リンゴのモスコビット ノルマンディー風」。青りんごのムースの中にりんごのカラメリゼを詰めたババロア風デザート(ディナータイム限定)



黒いちごのチョコタルト



黒いちごのパリ・ブレスト



黒いちごのビッグエクレア



キッチンで揚げたドーナツを最高の状態でフロアへお届け



黒とピンクのチョコレートファウンテン(平日はいずれか1種)



ブランドいちご食べ比べ:2種を日替わりでご提供

小川次郎(Jiro Ogawa)プロフィール



1994年 4月 シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル入社  
2010年 10月 ヒルトン成田 宴会洋食料理長として入社  
2017年 1月 テラス レストラン料理長 兼 副総料理長 就任  
2025年 4月 総料理長 就任

【所属団体】日本エスコフィエ協会、トック・ブランシュ国際倶楽部

【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(日本)優勝
- ・2006年10月 国際決勝大会「Trophée International des Disciples d' Auguste Escoffier \*」優勝

\*「近代フランス料理の父」と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエ生誕160周年を記念し、  
Ordre Internationalが主催した料理コンクール。

■実施概要

- 期間 : 2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 28 日(火)
- 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 * 4/6～4/28は11:30～14:00	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

※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

□料理メニュー紹介

- 【ライブキッチン】 : 岡山県産 備前牛のローストビーフ カuttingサービス
- 【カスタマイズコーナー】 : 揚げたて生ドーナツ  
: 北海道ミルクのショコラフレンチトースト  
: チョコ&ピンク2色のファウンテン(月～金はいずれか1種、土日祝日は2種)
- 【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

魚介と静岡県産 新玉ねぎのミ・キュイ タイムの香り、カツオのマリネ カラマタオリーブのタブナード、豚足とレモンピールのテリーヌ、  
パテ・ブルトン(ブルターニュ風パテ)、高知県産ナスのプレスセ カカオのチュイール、にんじんのフラン 桜のエスプーマ、ホールチーズ  
のスペシャルシーザー、サラダバー、季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ など

□温かい料理

バジル香るミネストローネ、大葉とシラス 千葉県産春キャベツの柚子胡椒ペペロンチーノ、タピオカと春野菜のコンソメロワイヤル、  
メバルのノワール焼き フィーヌゼルブのソース、豚バラ肉のブレゼ プロヴァンス風、鶏モモ肉のロティ 柑橘香るカカオのソース、アッ  
シ・パルマンティエ(牛煮込み肉とジャガイモの重ね焼き)、白身魚のスフレ ニューバーグ風【ランチビュッフェ・ランチ限定】、ヒラメの  
スフレ レニエール風【ディナービュッフェ限定】、ポルチーニ・リトアニア産パルメザンチーズのリゾット【ディナービュッフェ限定】 など

## ロデザート(毎日)

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)、揚げたて生ドーナツ、北海道ミルクのショコラフレンチトースト、チョコ&ピンク2色のファウンテン(平日はいずれか1種)、リンゴのモスコビット ノルマンディー風【ディナービュッフェ限定】、ストロベリーアイス、バニラアイス、クリームチーズアイス

## 【下記より日替わり8品】

黒いちごのチョコタルト、黒いちごのパリ・プレスト、黒いちごのビッグエクレア、黒いちごゼリー、ストロベリータルト、シャルロット・ショコラ、ストロベリーエッグタルト、ベリーとチョコレートムース、ストロベリーショコラケーキ、マドレーヌ、ブラウニー(ホワイト&ブラック)、マカロン・ショコラ、レアチーズとカカオパルプのジュレ、ストロベリーショートケーキ、ストロベリーパンナコッタ、ストロベリームース など

※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

## [くわしくはこちら](#)

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](https://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25ホテル(総客室数8,119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3,593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」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2026年1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](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)