

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
馬場一美
TEL: 0476-33-0212
Email: marketing@hilton-narita.com

【ヒルトン成田】
**千葉県産の希少な「黒いちご」と世界大会優勝シェフの美食が織りなす
「ストロベリー＆ガストロノミービュッフェ ~Noir et Rose~」開催**
期間 2026年3月1日(日)～4月28日(火)



【2026年2月3日】ヒルトン成田（千葉県成田市）の「テラス レストラン」では、千葉県産の希少な黒いちごを使ったスイーツと、世界大会優勝シェフによる本格ガストロノミーを楽しめる「ストロベリー＆ガストロノミービュッフェ ~Noir et Rose~」を、2026年3月1日(日)から4月28日(火)まで開催いたします。

本ビュッフェは、大人の魅力を感じさせる「黒（Noir）」と華やかさを添える「ピンク（Rose）」をテーマカラーに設定。黒いちごやショコラを用いたスイーツと、伝統的なフレンチに力カオのアクセントを効かせた料理が楽しめます。

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ー」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」を力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 柑橘香る力カオのソース」は、力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」をビュッフェスタイルで(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・ブランシュ国際俱楽部

【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「Trophee 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(ロビー階)

□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	ヒルトンプランチ	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 カッティングサービス

【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(ヒルトンプランチ・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ッセ 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アル、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・プランチ限定】、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

□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】

黒いちごのショコタルト、黒いちごのパリ・ブレスト、黒いちごのビッグエクレア、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、ベリーとショコレートムース、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、アイコニ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 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

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)