

報道関係者各位

2026 年 8 月 19 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
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】
旬のシャインマスカットと多彩な生パスタを楽しむ
秋限定「カジュアルイタリアン&シャインマスカット食べ放題」開催
～ホテル若手スタッフ考案の「竹炭ブラックピッツァ」も初登場～
2026 年 9 月 1 日(火)から 10 月 31 日(土)



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)のレストラン「AVANTI(アヴァンティ)」では、2026 年 9 月 1 日(火)から 10 月 31 日(土)まで、「カジュアルイタリアン&シャインマスカット食べ放題」を開催いたします。

本フェアでは、旬を迎えるシャインマスカットを食べ放題で提供するほか、若手スタッフが考案した「竹炭ブラックピッツァ」や、日替わりのピッツァを店内の専用窯で焼き上げます。さらに、ランチではロングパスタやショートパスタなどの生パスタと多彩なソースの組み合わせを楽しむライブメニュー、ディナーではトッピングを自由に選べる「イタリアントマトヌードル」が登場し、時間帯ごとに異なるパスタメニューを展開します。

フェアの 3 大見どころ

【シャインマスカットとホテルメイドスイーツも食べ放題】



旬を迎えるシャインマスカットを食べ放題で提供します。さらに、「シャインマスカットのフレジエ風」「マスカットゼリー」「洋梨と葡萄のタルト」など、シャインマスカットや秋の味覚を取り入れたホテルメイドスイーツもご用意します。

〔若手スタッフのアイデアを商品化。竹炭を練りこんだ「竹炭ブラックピッツァ」〕



若手スタッフが「秋らしい驚きと楽しさ」をテーマに考案した、ハロウィン仕様のデザートピッツァです。竹炭パウダーを練り込んだ黒い生地を専用窯で焼き上げ、まろやかなクリームチーズをトッピング。ブラックペッパーの辛味に蜂蜜の甘みを合わせた、風味豊かな一品に仕上げました。

〔ランチとディナーで異なる、2つのパスタ体験〕



《ランチ限定》ライブパフォーマンスコーナー「シェフの気まぐれ生パスタ」

タリアテッレやリガトーニなど数種類の生パスタに、ペスカトーレ、サーモンと茸のクリーム、ジェノベーゼなどのソースを組み合わせ、出来たてを提供します。訪れるたびに異なる味わいをお楽しみいただけます。



《ディナー限定》自分だけの一杯を作る「イタリアントマトヌードル」

細麺に温かいトマトスープを注ぎ、スモークチキン、バジルオイル、ガーリックチップ、チーズなどを自由にトッピング。自分好みの味にカスタマイズした一皿が完成します。

ランチ・ディナーの共通メニューとして、ビュッフェボードには、和風ソースや赤ワインソースなどで味わう「ローストビーフ」をはじめ、「ポルチーニ茸のリゾット トリュフの香り」「栗と茸のキッシュ」「かぼちゃとクリームチーズのサラダ」など多彩な料理も並びます。深まる季節の味わいをご堪能ください。

ビュッフェ概要

開催期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）

開催場所：レストラン AVANTI（インターナショナルガーデンホテル成田 ロビーフロア）

公 式 サ イ ト: [くわしくはこちらから](#)

開催時間/料金:

ビュッフェ	時間	大人	小学生	幼児(4歳以上)
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

※3歳以下は無料

※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

口料理メニュー紹介

■ランチビュッフェ限定メニュー

【ライブパフォーマンスコーナー】

・シェフの気まぐれ生パスタ

ー生パスタ

ロングパスタ: スパゲッティ / タリアટેレ / フェットチーネ

ショートパスタ: リガトーニ / カサレッチェ

ーソース

オイル・あっさり: たらこ / ペスカトーレ

トマト・バジル: トマト・モッツアレラ / ジェノベーゼ / カジキマグロとなすのシチリアーナ

クリーム: カルボナーラ / サーモンと茸のクリーム

日替わり焼きたてフォカッチャ、ボンボローニ(カスタード / プレーン)、アヴァンティカレー、チョコレートデニッシュ

■ディナービュッフェ限定メニュー

【カスタマイズコーナー】

・イタリアントマトヌードル

細麺&トマトスープ

トッピング: トマト、スモークチキン、バジルオイル、ガーリックチップ、チーズ

オリエンタルハイカレー、かぼちゃのポタージュスープ、ペンネカルボナーラ、チーズ盛り合わせ、フォカッチャ

■ランチ・ディナービュッフェ共通メニュー

【ライブパフォーマンスコーナー】

・日替わり焼きたてピッツァ

・竹炭ブラックピッツァ

【パンケーキコーナー】

パンケーキ: ホイップクリーム、メープルシロップ、蜂蜜シロップ など

【サラダコーナー】

野菜8種、コンディメント6種、ドレッシング4種

【パンコーナー】

バゲット、北海道ミルクパン、胚芽ロール

【冷たい料理】

栗と茸のキッシュ、アジのエスカベッシュ、無花果とさつま芋のハーブマリネ、かぼちゃとクリームチーズのサラダ シナモン風味、ブルスケッタ ゴルゴンゾーラ、グリッシーニ、ピクルス、オリーブ2種、野菜のバーニャカウダ6種

【温かい料理】

ローストビーフ、ポークカチャトラ、ローストチキン(レモン&ペッパー)、白身魚となすのシチリア風、フリットミスト、フリッタータ、ポルチーニ茸のリゾット トリュフの香り、ラザニア、ミネストローネスープ など

【デザートコーナー】

フレッシュシャインマスカット、シャインマスカットのフレイグ風、カッサータ、洋梨と葡萄のタルト、栗のプリン、マスカットゼリー、ティラミス、白玉あんみつ、バニラアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、巨峰のシャーベット など

【ドリンクコーナー(フリードリンク)】

コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、紅茶(4種)、ハーブティー(2種)、フレーバーティー(3種)、オレンジジュース、ウーロン茶など約30種類

口ご予約・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)

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です。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、全体会やセミナー、懇親会の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 18 ホテル(総客室数 4,837 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

-TikTok: <https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts>

-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 27 ホテル(総客室数 9,051 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 4,018 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、「シェラトン」、「ハイアット」、「ヒルトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。(2026 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

プレスデスク(bizコミュニケーションズ内)

担当: 松本・藤井・鶴岡

E-MAIL: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話: 070-1200-9765(藤井) / 080-9452-8686(松本)