

【ヒルトン成田】

十勝しほろ牛や海鮮丼、白いスイーツで、北国の冬を味わう
「北のごちそう巡り&ピュアホワイト・スイーツビュッフェ」を11月1日(日)より開催
～北海道・東北の郷土料理や食材を、ホテルならではのアレンジで～
2026年11月1日(日)～12月18日(金)



【2026年10月9日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 篠塚寿夫)の「テラス レストラン」では、2026年11月1日(日)から12月18日(金)まで「北のごちそう巡り&ピュアホワイト・スイーツビュッフェ」を開催いたします。

本フェアでは、北海道・東北の食材を使った料理や、郷土料理をアレンジしたメニューと、北国の雪景色をイメージした白いスイーツをお楽しみいただけます。

ライブキッチンでは、北海道士幌町(しほろちょう)で育ったブランド牛「十勝しほろ牛」のローストビーフを、シェフが目の前で切り分けて提供します。しっとりとした柔らかさと噛むほどに広がる赤身の旨みが特徴です。

「蝦夷鹿と豚肉のパテ」、北海道の郷土料理を洋風に仕立てた「石狩鍋風サフランクリームスープ」や「いかめし風パエリア」、スパイス香る「オリジナルスープカレー」なども揃います。カスタマイズコーナーでは、十勝名物の豚丼をアレンジした「十勝風角煮丼」が登場します。

さらに、ディナービュッフェ限定の「ミニ海鮮丼コーナー」では、マグロやサーモン、マスイクラなどの海の幸をお好みで盛り付け、磯の香り漂う厚岸(あつけし)かきしょうゆをかけてお好みの一品に仕上げていただけます。



「いかめし風パエリア」

北の郷土料理「いかめし」をパエリア風にアレンジ。イカと魚介の旨出汁で炊き上げ、パーナ貝を添えて華やかに仕上げました。



「コーンバター味噌ラーメン」

濃厚な味噌ラーメンを、セルフヌードルコーナーでご提供します。熱々のスープに溶け出すバターのコクと、コーンの甘みをお楽しみいただけます。



「オリジナルスープカレー」

スパイスが豊かに香るスープカレー。大きめにカットした野菜をお好みでトッピングしてお召し上がりいただけます。



〔ディナービュッフェ限定〕「ミニ海鮮丼コーナー」

マグロ、サーモン、イカ、甘えび、小柱、マスキクラをお好みで盛り付ける海鮮丼です。磯の香りが漂う厚岸（あつけし）かきしょうゆが、海の幸の旨みを引き立てます。

冬の雪景色をイメージした「白いスイーツ」

スイーツコーナーには、北国の雪景色をテーマにした白いスイーツが登場します。爽やかな酸味と優しい甘さの「レモンパイ」、なめらかな口どけの「レアチーズケーキ」、ミルキーな「パンナコッタ」、バニラクリームを巻き込んだ「ロールケーキ」など、白を基調としたスイーツが日替わりで並びます。

北国の味覚と白いスイーツが彩る、冬のひとときをお楽しみください。



レモンパイ



レアチーズケーキ



パナコッタ



ロールケーキ

■実施概要

□期間：2026年11月1日(日)～12月18日(金)

□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(4～6歳)
月～金	ランチビュッフェ	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	ヒルトンブランチ	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

※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

[くわしくはこちら](#)

□料理メニュー紹介

【ライブキッチン】：北海道産ブランド牛「十勝しほろ牛」のローストビーフ カットサービス

【ミニ海鮮丼コーナー】：マグロ、サーモン、イカ、甘えび、小柱、マスキクラ 厚岸かきしょうゆと共に〔ディナービュッフェ限定〕

【セルフヌードルコーナー】：コーンバター味噌ラーメン

- 【カスタマイズコーナー】 : 十勝風角煮丼
: 北海道ミルクのフレンチトースト
【キッズコーナー】 : ミートソース、タコさんウィンナー、ポテトフライ、ミートボール〔ランチ・ディナービュッフェ限定〕

□冷たい料理

蝦夷鹿と豚肉のパテ 紅玉のコンフィチュール、北海タコのマリネ しょっつるのヴィネグレット、桜姫鶏とピエ・ド・コシヨンのテリーヌ、柑橘香るカブのソースで食す稲庭うどん、北海道かぼちゃとサツマイモ、パルメザンのキッシュ、フュメ・ド・ポワソンで含ませた凍み豆腐と魚介の冷製仕立て、北海道パルメザンチーズとホールチーズのシーザーサラダ、サラダバー、自家製ピクルス、季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ など

□温かい料理

いかめし風パエリア、北海道ミルクとチーズのホワイトシチュー、オリジナルスープカレー お好み野菜セルフトッピング、北見風塩やきそば、北海道カスベ ソース・グルノーブル、塩川鳥モツ風トマト煮込み ペルノーの香り、身欠きニンジンと茄子のチーズグラタン、石狩鍋風サフランクリームスープ、じゃがいもとザンギのバスク風、季節のスチームベジタブル など

□スイーツ(下記より日替わり 8 品)

レモンパイ、レアチーズケーキ、パンナコッタ、ロールケーキ、ホワイトショコラズベリー、ベリーのシャルロット、マロンショコラプリン、フルーツタルト、ホワイトチョコのブラウニー、抹茶と栗のクグロフ、洋梨のゼリー、リンゴとヨーグルトのムース

□アイスクリーム(下記より日替わり 3 品)

バニラソフトクリーム、バニラ、ストロベリー、チョコレート など

□フレッシュフルーツ

パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ

※仕入れ状況により、使用する食材や産地が変更となる場合があります

□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](#)(日本語)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 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 4,074 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 9 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からの問い合わせ先】
株式会社ホテルマネジメントジャパン
プレスデスク(ビズコミュニケーションズ内)
担当: 藤井・鶴岡・大垣・長瀬
TEL: 03-4216-8491 / 070-1200-9765
Email: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp