

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  
高浪・馬場  
TEL: 0476-33-0212  
Email: [marketing@hilton-narita.com](mailto:marketing@hilton-narita.com)

**【インターナショナルガーデンホテル成田】**  
**「カジュアルイタリアンとストロベリースイーツフェア Part1」開催**  
**～ 苺とチョコの背徳感たっぷりスイーツと苺 X イタリアンの斬新メニューが大集合！～**  
**期間: 2024年1月1日(月・祝)～2月29日(木)**



【2023年11月29日】インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市 支配人: 高原裕也)では、本格的な苺のシーズンを前に、一足早く国産苺のデザートを集めた「カジュアルイタリアンとストロベリースイーツフェア～Part1～」を、「レストラン AVANTI (アヴァンティ)」で2024年1月1日(月・祝)より2月29日(木)まで開催いたします。

「ストロベリースイーツフェア Part1」では、実が締まり歯応えのある、甘味と酸味のバランスが取れた苺を全国各地より取り寄せました。来るバレンタインシーズンに向けて、苺とチョコレートを組み合わせた、パティシエオリジナルの背徳感たっぷりのデザートもご用意しています。さらに、フレッシュ苺の食べ放題コーナーもご用意しているので、ビュッフェデザートに苺を追加してご自身でオリジナルデザートを作成いただくこともできます。

またスイーツ以外にも苺をイタリアンと合わせたお食事メニューもご用意。中でも目にも鮮やかな「苺とビーツのリゾット」は、冷凍した苺をパルミジャーノレッジャーノチーズ、バター、生クリーム、白ワインで煮込み、色鮮やかなビーツを加えた斬新メニューで、苺の程よい酸味がアクセントになったさっぱりとした味わいが特徴。さらに人気のローストビーフをはじめ、「菜の花」や「シルクスイート」など春に旬を迎える食材をメニューに組み入れた、お料理25種、スイーツ15種をご用意しています。「カジュアルイタリアンとストロベリースイーツフェア Part1」で春の味覚をお楽しみください。





苺のショートケーキ  
定番のショートケーキにフレッシュ苺とジュレのドットをアクセントにデコレーション。たっぷりの苺とともに。



チョコレートシュークリーム  
香ばしく焼き上げたプレーンシューにカスタードクリームと生チョコと生クリームを合わせた W シュー。



苺のパイ  
フレッシュ苺にカスタードクリーム、ミルクの風味が強い濃厚な動物性脂肪の生クリームをトッピング。

**1月6日(土)からは国産フレッシュ苺が食べ放題！**



苺 & チョコレートのムース  
ビターチョコの濃厚ムースのなめらかさにチョコクリスピーの歯ごたえが口の中に広がります。



苺のエンゼル  
苺のマーブルのバターケーキに香ばしいアーモンドを加えたたっぷりのホイップを添えてお召し上がりください。



チョコレートフレンチトースト: ライブキッチン  
卵液にビターチョコ、生地にもチョコレート、ホイップもチョコクリーム、チョコレート尽くしのフレンチトーストです。



餅と明太子のピッツァ



ローストビーフ



苺とビーツのリゾット

**■「カジュアルイタリアンとストロベリースイーツフェア Part1」概要**

□期間: 2024年1月1日(月・祝)~2月29日(木)

□場所: インターナショナルガーデンホテル成田 1階「レストラン AVANTI(アヴァンティ)」

□時間：制限時間なし

・ランチビュッフェ：11:30～14:00

・ディナービュッフェ：18:00～21:00

□料金

・ランチビュッフェ：大人 3,500 円 小学生 1,600 円 幼児 700 円

・ディナービュッフェ：大人 4,000 円 小学生 1,800 円 幼児 700 円

※表記料金には、税金・サービス料が含まれております

□メニュー紹介

**【料理 25 種類】**

**ライブパフォーマンス**：天ぷら盛り合わせ(ディナー)

ローストビーフ(和風ソースと赤ワインソース)/シュリンプ&ブロッコリーのムース レモンジュレ/チキンパテ ローズマリーソース/菜の花とパプリカのペペロナータ/タコとポテトのサラダ カイエンヌペッパー/サラダバー/豚バラ肉の赤ワイン煮込み/スパイスローストチキン トマト&パルメジャーノソース/ピッツア(マルゲリータ、餅と明太子)/苺とピーズのリゾット/ロングパスタ カレッティエラ/ショートパスタ 白菜とベーコンのクリーム/ブロッコリーと揚げ出し豆腐のアヒージョ/バイクドスイートポテト ハニーマスタードソースなど

**【デザート 15 種類】**

**ライブパフォーマンス**：チョコレートフレンチトースト(ランチ)

フレッシュ苺の食べ放題

苺のショートケーキ/苺のエンゼル/苺のパイ/苺のムースケーキ〜ピスタチオのシャンティ〜/チョコレートシュークリーム/苺&チョコレートムース/豆花 苺ソース/アイスクリーム、シャーベットほか

**【ドリンクバー30 種類】**

**【ウェブサイト】**<https://gardennarita.com/restaurant-bar/avanti.html>

□ご予約・お問合せ：

TEL: 0476-23-5545(直通 6:30～21:00)

## 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。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、セミナー会場、懇親会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から少人数でのお食事会まできめ細やかに応えます。

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 14 ホテル(総客室数 3,940 室)を展開しています。入会費・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](https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts)

-YouTube：<https://www.youtube.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 20 ホテル(総客室数 6,220 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 2,479 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」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2023 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】**

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

担当: 高浪、馬場

TEL: 0476-33-0212(直通)

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

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 浦辺、柏崎、舟木、相生、菊地

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)