

ヒルトン成田  
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)

**【ヒルトン成田】**  
ストロベリーだらけのデザートビュッフェ！  
「春フレンチ&ベリーベリーストロベリーフェア 2nd Season」を開催  
期間:2024年3月1日(金)～4月26日(金)



【2024年2月6日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人:久保郁也)では、ストロベリーだらけのデザートを集めた、この時期ならではの「春フレンチ&ベリーベリーストロベリーフェア 2nd Season」を2024年3月1日(金)～4月26日(金)までの期間、1階「テラス レストラン」で開催いたします。

1st Seasonに引き続き、デザートはストロベリーをメインにキューブ型のショートケーキや様々なベリーをたっぷりトッピングしたクグロフ、ドーム型の表面にスライスしたストロベリーを隙間なく並べた見た目もかわいらしいベリードームショコラなど数多くのメニューをご用意しました。さらにランチではやわらかい食感と甘さがつまった、大粒の「くろいちご」のグラスサービス、ディナーではフレッシュ苺の食べ放題もご用意しています。お料理は菜の花、春キャベツ、新玉ねぎ、落の臺を使い、春を感じるメニューがラインアップ。春色パステルカラーのソースをかけて五感で楽しむ、春フレンチをお楽しみください。

また、TV 情報番組で紹介され、さらに人気上昇の「フレンチトースト」は、今フェアではホイップクリームその他、ストロベリークリームソース、抹茶アングレーズソース、さくら餡、あんこを添え、和風アレンジもできる一品です。いつもと違う味と見た目もお楽しみいただけます。

## 【デザートの一例】

### 「テラス特製フレンチトースト」



#### バゲットのフレンチトースト

フレンチトーストコーナー(ランチ・ブランチ限定)

トッピング: ストロベリークリームソース、抹茶アングリーズソース、抹茶パウダー、さくら餡、あんこ、ホイップクリーム、はちみつ、メープルシロップ、アイスクリーム、フルーツカクテル



#### アメリカンワッフルのフレンチトースト

アメリカンワッフルコーナー(ディナー限定)

トッピング: ストロベリークリームソース、抹茶アングリーズソース、抹茶パウダー、さくら餡、あんこ、ホイップクリーム、はちみつ、メープルシロップ、アイスクリーム、フルーツカクテル



#### ストロベリーキューブショートケーキ

スポンジには白い卵(ピュアホワイト)を使い、真っ白なスポンジに真っ赤な苺をサンドしています



#### ベリードームショコラ

チョコレートムースにラズベリージュレを重ね生クリームでカバー。カットした時の色合いが鮮やか



#### ベリークグロフ

ストロベリー、クランベリー、ブルーベリーなどのドライフルーツを混ぜたバターケーキにストロベリーチョコレートでコーティング

## 【お料理の一例】



#### スモークサーモンと春野菜

ヴィネグレット プランタニエール

サーモンに冷たいヴィネグレットソースをかけてさっぱりと



#### パタートドゥースのチュロスと

アンショワイヤード

スイートポテトのチュロスに玉ねぎとオリーブにアンチョビのソースを添えて



#### 白身魚のフリット サンタフェソース

たんぱくな白身のフライにオイルベースのピリ辛ソースを添えて

## ■「春フレンチ & ベリーベリーストロベリーフェア 2nd Season」概要

□期間: 2024年3月1日(金)~4月26日(金)

### ●時間:

ランチビュッフェ(平日) : 11:30~14:00

ヒルトンランチ(土・日・祝) : 11:30~14:30

ディナービュッフェ(全日) : 17:30~21:00

### ●料金:

ランチビュッフェ(平日) : 大人 4,800円 小学生 2,400円 幼児 1,200円

ヒルトンランチ(土・日・祝) : 大人 5,000円 小学生 2,500円 幼児 1,200円

ディナービュッフェ(平日) :大人 6,000 円 小学生 3,000 円 幼児 1,500 円  
ディナービュッフェ(土・日・祝) :大人 6,500 円 小学生 3,250 円 幼児 1,500 円

## ■料理メニュー紹介

### 【全 30 種】

#### ショーキッチンコーナー

- ・千葉県産牛のローストビーフカットサービス
- ・フレンチトーストコーナー: 人気 NO.1 のテラス特製フレンチトースト(ランチ・ブランチ)
- ・アメリカンワッフルコーナー: 焼きたてのワッフルにホイップクリームをトッピング(ディナー)
- ・キッズコーナー(ブランチ・土・日・祝ディナー)

#### □冷たい料理

パタートドゥースのチュロスとアンショワイヤード/菜の花とオーベルジーヌ ヴァレンヌ風/パテ・ブルトン(ブルターニュ風パテ)  
イチゴと小柱、野菜のサラダ 青のりのジュレ/新玉ねぎのブリュレ/スモークサーモンと春野菜 ヴィネグレット プランタニエール/  
春キャベツのフランと桜香るフェット・サレ/ホタテ貝 春の香りの蒔の薑、オリーブ、粒マスタード/サラダバー(ドレッシング/コンディメント各種)/フレッシュフルーツ盛合せ/ホールチーズのスペシャルシーザー(平日ディナー)

#### □温かい料理

本日のパスタ/海の幸ロワイヤル 生姜香るブイヤベース餡/鮮魚のパブール ソース サン・マロ(アンチョビ風味の白ワインクリームソース)/白身魚のフリット サンタフェソース/チキンと旬のプティポワのフリカッセ ローズマリー風味/ポークのカルボナード/牛煮込み肉とジャガイモの重ね焼き/あさりの炊き込みご飯/シェフ特製 お楽しみピッツァ(土・日・祝ディナー)/本日のカレー/本日のスープ

#### □デザート(日替わり 8 種)

ストロベリーギモーヴサンド/ストロベリーエクレア/ストロベリーマトラッセケーキ/ベリークグロフ/いちごとさくら餡のクレープ/ベリードーム  
ショコラ/ストロベリーキューブショートケーキ/ストロベリーシフォンケーキ/ストロベリーパンナコッタ/ストロベリーゼリー/ストロベリーシナモンクランブルなど

### 【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/863>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

### □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)

※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ております

※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

## 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。リゾート感覚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、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 600 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)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。ヒルトンの公認予約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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hhr>、 <https://www.facebook.com/Hilton/>、  
[www.twitter.com/HiltonHotels](http://www.twitter.com/HiltonHotels)、 [www.instagram.com/hiltonhotels/](http://www.instagram.com/hiltonhotels/)

## 株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 21 ホテル(総客室数 6,390 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 2,525 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」、「シェラトン」、「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。(2024 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ージメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、相生、舟木、菊地

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)