

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・安藤・馬場
TEL: 0476-33-0212
Email: marketing@hilton-narita.com

【ヒルトン成田】
旬のフルーツを堪能するデザートフェア！
「ワールドグルメビュッフェ フレッシュメロンとマンゴーのフルーツデザートフェア」
期間:2024年5月7日(火)～6月30日(日)



【2024年4月4日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、世界の美味しい料理をお客様に楽しんでもらうことをコンセプトに「ワールドグルメビュッフェ」とデザートにはフレッシュメロンとマンゴーをご堪能いただけるデザートフェアを2024年5月7日(火)～6月30日(日)までの期間、1階「テラス レストラン」で開催いたします。

シェフ、小川次郎がさまざまな国の料理をピックアップし、日本にはまだなじみのないメニュー、珍しいメニューを調べ、試行錯誤を重ね今回の「ワールドグルメビュッフェ」はスタートしました。お客様が驚くような顔を思い浮かべながら試作を行い、ビュッフェメニューの味のバランス、本場の味に近いインパクトのある味付けを目指し、日本人が食べやすいようアレンジを加えたお料理をご用意しております。オリジナル料理をそのまま再現するのではなく、調理方法や日ごろお目にかかれない見た目の美しさを追求した「ワールドグルメビュッフェ」は見逃せないメニューばかりです。

まずは、ベルギーの夏の料理、「ベシュ・オ・トン」、桃とツナのサラダは、桃の甘味、ツナの塩味のコンビネーションが食欲をそそる前菜です。パンと一緒にどうぞ。ギリシャのディル風味の「タラモサラダ」、「魚介と野菜のセビーチェ」はペルー料理、アジアからは「豚肉と色々野菜、えごまのサラダ」や「ヤムウンセン」、「麻婆豆腐」、カナダの「サーモンチャウダー」。今フェアの中からシェフが特におすすめするブラジル風ローストチキン「ガレット」はブラジル・リオで一番おいしい料理と言われている名物料理です。鶏肉の表面のパリパリ感がなんとも香ばしくて美味しい、至極の一品です。

デザートはこの時期に旬を迎える、メロンとマンゴーをアレンジしてご提供します。しっとり濃厚なチーズケーキにマンゴーを合わせ、フルーティに仕上げた「バスク風マンゴーチーズケーキ」、プチメロンパンにマスカルポーネチーズを加えたホイップクリームをたっぷりサンドし、味のアクセントにフレッシュメロンをトッピングした「メロントッツォ」はぜひご賞味ください。

【お料理一例】



ペシュ・オ・トン(桃とツナのサラダ)
【ベルギー】



魚介と野菜のセビーチェ
【ペルー】



ガレット(ブラジル風ローストチキン)
【ブラジル】

【デザート一例】



アメリカンワッフル



バスク風マンゴーチーズケーキ



メロントッツォ

■「ワールドグルメビュッフェ メロンとマンゴーのフルーツデザートフェア」概要

□期間:2024年5月7日(火)~6月30日(日)

●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) :11:30~15:00

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 5,500円 小学生 2,750円 幼児 1,300円

ディナービュッフェ(土・日・祝) :大人 6,000円 小学生 3,000円 幼児 1,300円

■料理メニュー【全30種】

ショーキッチン

- ・千葉県産ローストビーフカットサービス(全日)
- ・ピザコーナー:店内のピザ窯で焼き立てを提供(ディナー限定)
- ・フレンチトースト:「テラス レストラン」のシグネチャーメニュー(ディナー限定)
- ・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(ランチ・ブランチ限定)
- ・キッズコーナー:焼きそば/ロールキャベツとミネストローネスープ/フライドポテト/ミニアメリカンドッグ/たこ焼き より2品提供(ブランチ・土・日・祝ディナー限定)
- ・ヌードルコーナー:とんこつラーメン(全日)

□冷たい料理

色々野菜とベーコン、チーズのスパニッシュオムレツ(フランス)/ペシュ・オ・トン(桃とツナのサラダ)(ベルギー)/ディール風味のタラモサラタ(ギリシャ)/魚介と野菜のセビーチェ(ペルー)/シチリア風 野菜の煮込みサラダ(イタリア)/豚肉と色々野菜、えごまのサラダ、

辛味コチュジャン風味(韓国)/ヤムウンセン(タイ)/キヌアと豆のポリビアンサラダ(ポリビア)/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ほか

□温かい料理

茸たっぷり和風パスタ 大葉と葱の香り(イタリア)/シーフードと野菜のシンガポール風 スープ仕立て(シンガポール)/サーモンのチャウダーソース(カナダ)/白身魚のオープン焼き ピペラーダソース(スペイン)/肉団子の煮込み ムアンバ風(アフリカ)/ガレット(ブラジル風ローストチキン)(ブラジル)/ポークのトロトロ煮込み 赤味噌ソース(日本)/麻婆豆腐(中国)ほか

□デザート(日替わり8種)

【マンゴーデザート】

マンゴーショートケーキ/マンゴータルト/バスク風マンゴーチーズケーキ/マンゴーロールケーキ/マンゴーシュークリーム/マンゴープリンほか

【メロンデザート】

メロントルト/メロントッツォ/メロンパフェ/メロンパンナコッタほか

テラス レストラン料理長 兼 副総料理長 小川 次郎(Jiro Ogawa)

専門学校を卒業後、シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルで研鑽を積み、2010年ヒルトン成田宴会洋食料理長として入社。宴会部門やレストラン部門で活躍し現在に至る。

【所属団体】(社)日本エスコフィエ協会/トック・ブランシュ国際倶楽部会員

【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優勝

2006年10月 フランスで開催された、世界の料理人が腕を競う国際決勝大会「第1回トロフェ・アンテルナショナル・オーギュスト・エスコフィエ」にて優勝



【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/876>

・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、 www.instagram.com/hiltonhotels/

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22ホテル(総客室数6,438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2,547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。(2024年4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 柏崎、相生、舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)