

**【ヒルトン成田】**  
**3大肉グルメ×贅沢メロン&マンゴースイーツ、夢の饗宴！**  
**「スパイシーグリルフェアとメロン&マンゴースイーツビュッフェ」**  
2025年5月7日(水)～6月30日(月)開催



【2025年4月3日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、ロビーフロア「テラス レストラン」にて「スパイシーグリルフェアとメロン&マンゴースイーツビュッフェ」を2025年5月7日(水)～6月30日(月)まで開催いたします。

本フェアでは、初夏の到来を告げるバーベキューシーズンに合わせ、屋内でも存分に楽しめる本格的なグリル料理や肉メニューを多彩にご用意いたしました。ライブキッチンからは、シェフが目の前で焼き上げる「千葉県産牛のステーキ」をご提供。また、ビュッフェ台には、食欲を掻き立てるスパイシーな「アジア風スペアリブ」の他、ホテル特製のスパイスミックスで丁寧に味付けした肉に、サワークリーム、マヨネーズ、ガーリックをベースとするディール風味の特製「ランチドレッシング」を合わせた相性抜群の一品「テラス特製パッパローチキン」が登場します。

「3大肉グルメ」と題し、ビーフ、チキン、ポーク、それぞれの個性を活かしたダイナミックな肉料理のほか、クローブ、ターメリック、シナモンなどのスパイスを絶妙にブレンドしたお料理が勢ぞろい。それぞれの食材が持つ個性的な香りと味わいを引き立てた、バラエティ豊かなお料理をお楽しみいただけます。



### 【3大肉グルメ】



千葉県産牛のグリルステーキ



アジア風スペアリブ



テラス特製パッファローチキン

ヌードルコーナーでは、お客様ご自身で麺を茹で、お好みのトッピングが選べる「トムヤムクンラーメン」を日替わりでご提供。ピリッとした辛味と爽やかな酸味が特徴のトムヤムクンスープに、フレッシュなパクチーをたっぷりと添えれば、より本格的な風味をお楽しみいただけます。

肉料理やスパイシーな料理の合間には、ひんやりと冷たい「桃の冷製スープ」でお口直しを。桃のピューレと生クリームの優しい甘みに、ラベンダーの香りが加わり、爽やかな余韻がお口いっぱいに広がります。



桃の冷製スープ ラベンダーの香り



トムヤムクンラーメン

### ■ デイナービュッフェでは鉄板グリル料理がさらにパワーアップ！ ■



鉄板で焼く千葉県産牛やソーセージに加え、シーフードも豊富にご用意。シェフが目の前で豪快に焼き上げるパフォーマンスとともに楽しみいただけます。



デザートコーナーでは、旬を迎えた甘くジューシーなメロンとマンゴーを贅沢に使用したスイーツが並びます。黄色に熟したマンゴーと、赤肉・青肉の2種類のメロンが織りなす多彩なスイーツの美しい色彩のコントラストが、目にも楽しい華やかなひとときを演出。旬のフルーツをふんだんに活かしたメロン&マンゴースイーツの夢の饗宴を心ゆくまでご堪能ください。



テラス特製フレンチトースト メロンとマンゴーを添えて



マンゴーのショートケーキ



マンゴータルト



2種のメロンのシャルロットケーキ



メロンのシフォンケーキ

#### ■実施概要

□期間 :2025年5月7日(水)~6月30日(月)

□時間

・ランチビュッフェ(月~金) :11:30~14:00

・ヒルトンランチ(土・日・祝) :第1部11:30~13:00 / 第2部13:30~15:00 (各部90分制)

・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(月～金)	: 大人 5,500 円 小学生 2,500 円 幼児 1,200 円
・ヒルトンブランチ(土・日・祝)	: 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(月～金)	: 大人 6,500 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 7,500 円 小学生 3,500 円 幼児 1,500 円

## □料理メニュー紹介

・ライブキッチン	: 千葉県産牛のグリルステーキ(ランチ・ブランチ) : 千葉県産牛の鉄板ステーキ、帆立貝、いか、海老、ソーセージのグリル(ディナー)
----------	---

## 【カスタマイズコーナー】

・日替わりヌードル	: (日替わり1種) オックステールスープのラーメン、トムヤムクンラーメン
・フレンチトースト、アメリカンワッフル	: ホイップクリーム、メープル風シロップ、マンゴー、メロンを添えて(ランチ・ブランチ)
・焼きたてピザコーナー	: シェフ特製お楽しみピッツァ(ディナー)

## □冷たい料理

エキゾチックなマンゴーのカプレーゼ、桃の冷製スープ ラベンダーの香り、季節野菜のグリーンピースのフラン ミントのエスプーマ、ミックスビーンズとツナのサラダ、やわらか蒸し鶏のスパイスオーロラソース、チャンボッタ、海の幸と野菜 オリーブのマリネ アンチョビ風味、丸ごと生ハム ハモンセラノのスライス(ディナー)、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

茄子と特製煮込み肉のポローニャ風ラザニア、アンチョビと玉葱の Pasta 大葉の香り、しらすと梅 えだ豆の季節ご飯 出汁をお好みで、サーモンのスパイス焼き シェリービネガーのソース、テラス特製バッファローチキン、アジア風スペアリブ、グリル&フライドベジタブル、ホタテの香草パン粉焼き ソース・グルノーブル(ランチ・ブランチ)、マンハッタンクラムチャウダー など

## □デザート(下記より日替わり8種)

【メロン】2種のメロンのシャルロットケーキ、メロンのシフォンケーキ、メロンゼリー、メロンパンナコッタ など  
【マンゴー】マンゴーのショートケーキ、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、マンゴープリン など  
・キッズコーナー  
スマイルポテト、えびせん、かにかまフライ、変わり春巻 など(ブランチ・土・日・祝日のディナー)

【ウェブサイト】<https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/1017>

## □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の宴会場・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いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、「おもいやり」のこもったサービスを提供します。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](#)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](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

## **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 23 ホテル(総客室数 7,506 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 3,278 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。(2025 年 3 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 舟木、菊地、池上

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)