

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

【ヒルトン成田】

ルビーのような深い赤とクリスタルの輝きが織りなす
「クリスマススペシャルビュッフェ」とクリスマスイベントを開催
12月23日(土)～12月25日(月)

～1日5室限定！サンタがお部屋までプレゼントをお届け！
「ヒルトンサンタデリバリーサービス付宿泊プラン」同日販売～



【2023年10月6日】ヒルトン成田(千葉県成田市 総支配人:久保郁也)は、「ルビーレッドとクリスタルクリスマス」をテーマに2023年12月23日(土)～25日(月)の3日間、「クリスマススペシャルビュッフェ」を1階「テラス レストラン」で開催いたします。

今年、ヒルトン成田が華やか季節の飾りに選んだテーマカラーは、宝石のルビーのような深い真紅の「ルビーレッド」と、クリアな輝きを放つ「クリスタル」。煌めくクリスマスツリーとアトリウムラウンジのイルミネーションほか、レストランではクリスマスを祝うお料理の数々が華を添えます。

ハーフサイズのおマール海老にアメリカヌソースとベシャメルソースの2種のソースをまとうせ、オランダーズソースをかけて焼き上げた「オマール海老のテルミドール風」は特別な日にこそ召し上がっていただきたい贅沢な一品です。たっぷりの赤ワインで長時間かけて煮込んだ「牛肉の赤ワイン煮込(ブフ・ブルギニオン)」は味わい深さをお楽しみいただけます。甲殻類からとったスープを澄まし、コンソメスープと香味野菜のブイオンを合わせたものをゼリー状に固め、抹茶のブランマンジェに重ね、抹茶のカプチーノ、海老、キャビアを添えた「抹茶のブランマンジェと甘海老 キャビア添え」は手間ひまかけた目にも鮮やかで華やかなオードブルです。

赤、黄、緑のカラフルなシューをクロカンブッシュのように重ねた「クリスマスの“プロフィットロール”」は、トマトやグリーンピース、かぼちゃ、根セロリ、赤ピーマンなど数種類のムースを中に詰めました。どのお味のムースが入っているかは“食べてからのお楽しみ”という、シェフのちょっとした遊び心が詰まった演出をしています。

キッチンでまるごとのサーモンに燻製を施したスモークサーモンはライブキッチンで焼きたてを提供しているアメリカンワッフルにサンドして「サーモンバーガー」をお楽しみいただけます。味はもちろんのこと、色合いや、美しい盛り付け、楽しさにこだわりを持つヒルトン成田のシェフたちのクリスマスを彩るメニューの饗宴をぜひご賞味ください。



オマール海老のテルミドル風
(お一人様1皿)※



牛肉の赤ワイン煮込
プフ・ブルギニオン



抹茶のブランマンジェと甘海老
キャビア添え

※ディナー限定メニュー

各種デザートもテーマカラーのルビーレッドでデコレーションした見た目にも美しいスイーツを揃えました。まるで宝石のルビーのようなカットで、表面が鏡のようにキラキラと輝くフォトジェニックな「ルビーのミラーケーキ」、ラズベリームースとチョコレートムースでできた、サンタクロースの衣装をまとった「サンタクロースのケーキ」や、ラズベリージャムをスポンジに塗り、マスカルポーネチーズクリームをサンドした「ルビーレッドのベルベットケーキ」、薔薇模様のクリームデコレーションをしたシフォンケーキ、その他杏仁プリンにアールグレイの紅茶のサイコロゼリーをのせたグラスデザートや、エルダーフラワーのエッセンスを加えたハーブ風味のクリアなゼリーの中にブルーベリーやストロベリーを浮かべたグラスデザートなどをご用意しています。



ルビーのミラーケーキ



サンタクロースのケーキ



ルビーレッドのベルベットケーキ



薔薇模様のシフォンケーキ

■「クリスマススペシャルビュッフェ」概要

□期間:2023年12月23日(土)~25日(月)

●時間:予約優先

ヒルトンランチ :11:30~14:30

ディナービュッフェ :第1部17:00~19:00/第2部19:45~21:45 (各部120分制)

●料金:

ヒルトンランチ :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 :大人10,000円 小学生5,000円 幼児3,000円

■「クリスマススペシャルビュッフェ」料理メニュー紹介

【全33種】

- ・オマール海老のテルミドル風(ディナー)※お一人様1皿限定/3歳以下の幼児は除く
- ・ショーキッチン:千葉県産コウゴ牧場牛のローストビーフ(ランチ)/和牛サーロインステーキ(ディナー)
- ・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)
- ・カスタマイズパフェコーナー:ミニグラスにアイスクリーム、ホイップクリーム、数種のトッピングを自由に組み合わせて自身で作るパフェコーナー(ランチ/ディナー)

□冷たい料理(全11種)

カラフルトマトとモッツアレラチーズのクリスマスカプレーゼ/白身魚とあん肝のテリーヌ 和風ジュレ添え/シャルキュトリー盛り合わせ
抹茶のブランマンジェと甘海老 キャビア添え/玉葱のムースリーヌ マルテーズソース/白ごま豆腐と真鯛 竹炭のチュイル/かぼちゃのガルーテにクリスマスターキーエピスの香り(ランチ)/ホールチーズのスペシャルシーザー(ランチ)/大きなチーズの器に入ったクリスマス“プロフィットロール” (ディナー)/アメリカンワッフルと自家製サーモンフユメ(ディナー)/サラダバーほか

□温かい料理(全10種)

茶碗蒸し/ホタテのソテー 甲殻と香菜のエッセンス/千葉県産スズキのポワレ ヘーゼルナッツと柑橘香るブルコンポセノイリークリームソース/牛肉の赤ワイン煮込“ブフ・ブルギニオン”/チキンの油淋鶏ソース/海の幸のドリア/旬の茸と野菜の軽いクリームスープ トリュフの香りほか

□デザート(全8種)

ルビーのミラーケーキ/サンタクロースのケーキ/ルビーレッドのベルベットケーキ/薔薇模様のシフォンケーキ/ストロベリーホワイトロール/ベリーハーバリウム~エルダーフラワーの香り~/アールグレイクリスタルと杏仁プリンなど



「ヒルトンサンタがディナータイムに登場！」

ディナータイムには各テーブルにサンタクロースとトナカイ 2匹が登場し、お客様のテーブルにお伺いしてお子様へプチギフトをプレゼントします。記念に写真撮影をどうぞ。

第1部:17:30~18:30

第2部:20:15~21:15

【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/842>

・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

■■■■ 宿泊プラン ■■■■

【1日5室限定】ヒルトンサンタデリバリーサービス付宿泊プラン

■販売期間:

予約開始:2023年10月6日(金)～

宿泊期間:2023年12月23日(土)～25日(月)

■特典:

- ・ビュッフェ朝食付き
- ・事前にお預かりしたプレゼントをサンタクロースとトナカイがお部屋へお届け
- ・「クリスマススペシャルディナービュッフェ」のお席を確約

■料金:お部屋は35平米のデラックスプラスツインルームまたはクイーンルーム

1泊1室

・大人2名様ご利用:1名様30,000円～

・大人3名様ご利用:1名様23,333円～

※お子様料金につきましてはHPをご覧ください

【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/rooms/843>

□ご予約・お問合せはヒルトン成田 :0476-33-1121(代表)

※表記料金には税金・サービス料が含まれております



デラックスプラスルーム

▼「プレクリスマスビュッフェ」も11月1日(水)～12月22日(金)開催!



■「プレクリスマスビュッフェ」概要

□期間:2023年11月1日(水)～12月22日(金)

□場所:テラス レストラン(ヒルトン成田1階)

□時間:

ランチビュッフェ :11:30～14:00 平日

ヒルトンランチ :11:30～14:30 土・日・祝

ディナービュッフェ :17:30～21:00 全日

【ウェブサイト】 <https://www.hiltonnarita.jp/plans/restaurants/844>

・詳しくはレストランへお問い合わせください。

口ご予約・お問合せは Hilton 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く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、 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2,501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9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 浦辺、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)