

2025 年 6 月 11 日
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・安藤・馬場
TEL: 0476-33-0212
Email: marketing_east@hmjkk.co.jp

【インターナショナルガーデンホテル成田】
心躍るビタミンカラー！「シトラス薫るカジュアルイタリアンフェア」
～屋外テラス「流しカッペリーニ」×縁日体験！小学生以下特典あり～

2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)開催



インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市 総支配人 中里英樹)では、2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで、レストラン AVANTI にて「シトラス薫るカジュアルイタリアンフェア」を開催いたします。太陽の恵みをたっぷり浴びたシトラスの香りが食欲をそそるメニューの数々をご用意し、皆さまのご来館をお待ちしております。

本フェアでは、レモンやライムをはじめとする多様な柑橘類をふんだんに使用した、目にも鮮やかなイタリアンメニューをご堪能いただけます。前菜には、清涼感あふれるレモン風味の「ファロとフェタチーズのリモーネ」やライムの香りが広がる「ライムチキン」が登場。さらに、全長 40cm のダイナミックな「ローリングピッツァ」、濃厚な旨味が凝縮された「イカ墨のリゾット」や、香り立つ「トマト＆バジルのラザニア」など、バラエティ豊かなラインアップがビュッフェを彩ります。

熟練のシェフが目の前で腕をふるうライブキッチンでは、日替わりの手作り生パスタや揚げたてのボンボローニをご提供いたします。中でも注目は、この夏新登場の平日限定「イタリアンアイスシュー」。冷たいシュー生地には濃厚なマスカルポーネチーズアイスをサンドし、清涼感あふれるレモンソースをアクセントにした、暑い夏にぴったりのひんやりと心地よいデザートです。こだわりメニューを心ゆくまでお楽しみください。

デザートコーナーにも、フレッシュな柑橘類を贅沢に使ったスイーツが並び、ビタミンカラーが夏らしさを演出します。イタリアのカプリ島発祥のチョコレートケーキ「トルタ・カプレーゼ」や、チーズの風味が濃厚な甘さ控えめの「シチリアレモンのレアチーズケーキ」はおすすめの逸品です。

さらに、屋外テラス席では、ランチタイムに夏期限定の特別企画として「流しカッペリーニ」と「縁日」を開催いたします。「ビーチボールのスイカ割り」、「水鉄砲の射的」「水ヨーヨー」など夏ならではのイベントをご家族でお楽しみください。

レストラン AVANTI で、爽やかなシトラスの香りに包まれるひとときを。



中からチーズがあふれ出す
「ローリングピッツア」



ライムチキン



生パスタにレモンソースを添えて
(ライブキッチン/全日)



イタリアンアイスシュー
(ライブキッチン/平日)



ブラッドオレンジのトルタ・カプレーゼ



シチリアレモンのレアチーズケーキ



本物のスイカ？！
「スイカみたいなベリームース」

遊び心あふれるパティシエが手がけた「スイカみたいなベリームース」は、見た目のインパクトも抜群。「本物のスイカ？」と見紛うほどのユニークな一品です。苺のジュレを使ったムースの果肉、そしてチョコチップで表現した種など、細部にまでこだわりが詰まっています。

＜夏期限定特別企画①＞

「流しカッペリーニ」

7/19(土)～8/31(日)

13:00～14:00

(雨天・強風時は中止)

屋外テラス席にて「流しカッペリーニ」を開催します。「流しそうめん」をイタリアンレストランらしくアレンジし、極細のパスタ「カッペリーニ」を使用。カラフルなトマトや風味豊かなバジルソースで、さっぱりとお召し上がりいただけます。竹の樋を流れてくる「カッペリーニ」をすくって楽しむ体験は、お子様にとって夏の思い出になることでしょう。



昨年開催の様子

＜夏期限定特別企画②＞

「縁日」

(「ビーチボールのスイカ割り」「水鉄砲の射的」「水ヨーヨー」を開催)

7/19(土)～8/31(日)

12:30～14:30

(雨天・強風時は中止)



写真はイメージです

ランチビュッフェご利用の小学生以下のお子様は、お一人様3回まで上記のゲームを無料で体験いただけます。4回以降は、1ゲーム100円にてご利用いただけます。
「流しカッペリーニ」と同期間、同会場で開催します。

■実施概要

□期間

: 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

□時間

・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 4,200 円 小学生 2,100 円 幼児 1,000 円

・ディナービュッフェ

: 大人 4,500 円 小学生 2,200 円 幼児 1,100 円

□料理メニュー紹介

・ライブキッチン

《7月1日(火)～8月31日(日)》

・11:30～13:00 ボンボローニ(平日)

・13:00～14:00 イタリアンアイスシュー(平日)

・11:30～14:00 ボンボローニ(土・日・祝日)

《7月1日(火)～7月18日(金)》

・11:30～14:00 生パスタ(全日)

《7月19日(土)～8月31日(日)》

・11:30～13:00 生パスタ(全日)

□冷たい料理

サーモンパテ マンダリン添え、生ハムと枝豆のパンナコッタ、ファロとフェタチーズのリモーネ、茄子のアグロドルチェ、ブルスケッタ
ポモドーロ、グリッシーニ、野菜のバーニャカウダ6種 バーニャソース、サラダ など

□パン

胚芽ロール、フォカッチャ、バゲット、北海道ミルクパン、チョコレートデニッシュ

□温かい料理

ローリングピッツァ、ローストビーフ、ライムチキン、スモークローストポーク、白身魚の香草パン粉焼、イカ墨のリゾット、トマト&バジルのラザニア、バイクドポテト レモンペッパー、ミネストローネスープ、オリエンタルハイカレー など

□デザート

スイカみたいなベリームース、シチリアレモンのレアチーズケーキ、マンゴーショートケーキ、スイカゼリー、ココナッツプリン、ブラッドオレンジのトルタ・カプレーゼ、ティラミス、ボンボローニ、イタリアンアイスシュー、スイカ(赤または黄色)の食べ放題、白玉あんみつ、ハワイアンブルーのシャーベット レモン&グレープフルーツ など

[詳しくはこちらから](#)

□ご予約・お問合せはインターナショナルガーデンホテル成田 レストラン予約 TEL: 0476-23-5545

※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

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や少人数でのお食事会、パーティにきめ細やかにお応えいたします。

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16ホテル(総客室数4,169室)を展開しています。入会金・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

-YouTube: <https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X: https://twitter.com/Oriental_HR

-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24ホテル(総客室数7,671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3,450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5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 舟木、菊地、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL:03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)