

Renewal Open
リニューアルオープン

機体を間近に望むガーデンBBQが全面リニューアル
 ～炭火の香りとライブ感を楽しむ「体験型BBQ」～

- 01

Luxury Seat
40席限定、専用炭火コンロ付き「ラグジュアリーシート」新設
初登場の40席限定「ラグジュアリーシート」は、ソファでくつろぎながらBBQを楽しめるエリアです。各テーブルに設置された専用の炭火コンロで、炭火ならではの香りや焼き上がる音を感じながら、食材を焼く時間そのものをお楽しみいただけます。卓上コンロで気軽に楽しめるスタンダードシート(120席)に対し、よりゆったりとした雰囲気の中で過ごしいただけます。
- 02

Forest Cabin
BBQをより快適に楽しむ「Forest Cabin(フォレスト キャビン)」を新設
屋外でのBBQをより快適に楽しめる「Forest Cabin(フォレスト キャビン)」を新設いたします。BBQ食材やお飲み物をスムーズにお選びいただけるよう動線を整え、会場内での利便性を高めます。
- 03

Live Performance & Sweets
ライブパフォーマンスと体験型メニューで、食の楽しさを強化
曜日限定のタイムサービスでは、焼き立ての「マグロのカプト焼き」をシェフが目の前で切り分けてご提供いたします。また、卓上コンロで焼いたバナナを添える「ギルティ・バナナフレンチトースト」や、マシュマロを炙ってチョコとビスケットで挟む「スモア」など、ご自身で仕上げる楽しさを味わえるメニューをご用意しました。ライブキッチンでは、出来立てのチュロスやフリフリポテト、フレンチトーストもお楽しみいただけます。

Stay
宿泊プラン

SUPERIOR ROOM
スーペリアルーム

四季折々の移ろいの中で緑からオレンジへと彩りを変える日本の風景をイメージし、ナチュラルで上質な空間に仕上げました。忙しい日々の慌ただしさから抜け出し、心身ともにリフレッシュできる、そんな癒しの空間です。

ご朝食では和洋中50種のメニューをビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。ライブ式のエッグステーションではオムレツなどシェフが目の前で、お客様のお好みの卵料理をお作りします。

※ スーペリアルーム以外のお部屋もご用意しております。

ご予約はこちら

Access
アクセス

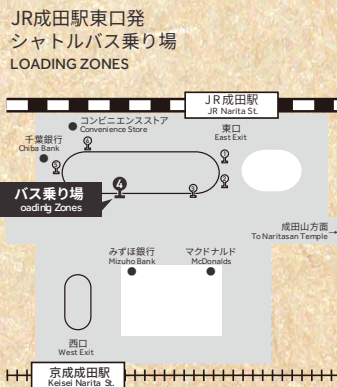
お車で越しの場合 東関東自動車道成田ICより約2分
無料シャトルバスで 成田空港から約15分 | JR成田駅から約20分
お越しの場合 *イオンモール経由のバスのため、
道路状況により遅延する場合がございます。

成田空港

JR成田駅東口

ホテル↔成田空港			
	ホテル発	第1ターミナル発	第2ターミナル発
16	20 50	45	55
17	20 50	15 45	25 55
18	20 50	15 45	25 55
19	20	15 45	25 55
20	20	45	55
21	20	45	55
22	20	45	55
23	20	45	55

ホテル↔JR 成田駅東口		
	ホテル発	成田駅発
16	00	25
17	*00 *10	*20 *35
18	15	40
19	*00 *45	*25
20	*15	*05 *40
21	*00 *30	*25 *55
22	20 55	45
23		25



Hilton
TOKYO NARITA AIRPORT

ヒルトン成田
〒286-0127 千葉県成田市小菅456 Tel. 0476-33-1121
<https://www.hiltonnarita.jp/>

※当ホテルは国産米を使用しております。
※都合により食材は変更させていただく場合がございます。
※20歳未満およびお車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供はいたしかねます。
※表記料金はお一人様料金です。※写真はイメージです。



HILTON
 Garden
 Barbecue
 2026.7/17 fri - 10/31 sat

機体を間近に望むガーデンBBQが
 全面リニューアル

Hilton
TOKYO NARITA AIRPORT

※画像は完成予想図（パースイメージ）です





月～木・日・祝日限定スペシャルメニュー ※祝前日は除く

Special Menu

“マグロのカブト焼き”

曜日限定のタイムサービスにて、数量限定「マグロのカブト焼き」をライブカットでご提供します。

食べ放題 新メニュー

New Menu

“牛タン”

食べ放題メニューに「牛タン」が新登場！お好きなだけお楽しみください。

Option Menu

オプションメニュー



茨城県産 常陸牛 A5
サーロインステーキ(200g)・・・¥11,000

A5ランクならではの柔らかな肉質を、BBQスタイルで贅沢に、2～3名様でのシェアにちょうどいいサイズです。



海鮮3種盛合せ・・・¥5,800

旬の海の幸を贅沢に盛り合わせた一皿。厳選された素材の鮮度と旨みをそのままお届けします。海の豊かさを、存分に堪能ください。



和牛サーロインステーキ(200g)・・・¥7,800



ソーセージ3種盛合せ・・・¥1,500



ツボ抜きいか串(1本)・・・¥600



岩手産 禅丸椎茸(1個)・・・¥1,000

Barbecue Menu

バーベキューメニュー

肉・海鮮・野菜・サイドメニュー

牛タン、和牛カルビ、国産牛肉、牛バラ、日替わり豚肉(豚ヒレ、豚トロ、スペアリブ、厚切りベーコン)、つくね、ジャークチキン手羽、帆立、海老、なす、かぼちゃ、たまねぎ、とうもろこし、にんにく、おもち、のり、キムチ、枝豆

ライブキッチン

フレンチトースト、チュロス(プレーン/シナモン)、フリフリポテト(明太マヨ/トリュフ/コンソメ/ハーブ/チリメン)

ピュッフェ

カレー、焼きそば、ミニホットドック、ジャーサラダ、ライス

ドリンク

アルコール飲料

生ビール、黒生ビール、樽生レモンサワー、スパークリングワイン、ワイン(赤・白)、ハイボール、日本酒、焼酎(麦・芋)

ソフトドリンク

コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、メロンソーダ、ウーロン茶、コーヒーマ(ホット・アイス)

ノンアルコール飲料

アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール)

Dessert Menu

デザートメニュー

体験型スイーツが盛りだくさん♪

FUWAFUWA shaved ice

ふわふわかき氷

ご自身で好みのホイップクリーム、ソース、トッピングを追加してオリジナルの「ふわふわかき氷」をお楽しみください

Make your original shaved ice!!

ホイップクリーム	生クリーム、マスカルポーネクリーム
ソース	マンゴー、抹茶、コーヒー、チョコレート
トッピング	マンゴー、あずき、くるみ、アーモンド、抹茶パウダー、ココアパウダー、カラスプレー



ふわふわかき氷 抹茶
Matcha Flavor

Topping 抹茶ソース
ホイップクリーム
抹茶パウダー
あずき



ふわふわかき氷 マンゴー
Mango Flavor

Topping マンゴーソース
ホイップクリーム
マンゴー



ふわふわかき氷 ティラミス
Tiramisu Flavor

Topping コーヒーシロップ
マスカルポーネクリーム
チョコレートソース
アーモンドスライス



ギルティバナナフレンチトースト

卓上コンロでバナナをお好みの焼き加減までじっくり加熱。表面にほんのり焼き色がついたら、熱々のバナナをフレンチトーストに添えてお召し上がりください。



チュロス

揚げたて熱々チュロスをワンハンドスタイルで。外はサクッと、中はもっちり食感。片手で気軽に楽しめる、出来たてのおいしさをお召し上がりください。



スモア

マシュマロを卓上コンロでお好みの焼き色までじっくりロースト。とろけるマシュマロをチョコレートと一緒にクラッカーでサンドしてお召し上がりください。



アイスクャンディー

ひと口食べるたびに広がる、フルーツのやさしい甘みと爽やかな味わい。見た目も華やかなアイスクャンディーを、気分に合わせてお楽しみください。

【開催日】詳細はカレンダーをご確認ください

7月|JUL 8月|AUG 全日

9月|SEP 金・土・日・祝 10月|OCT 金・土・日

【時間】
18:00-21:00 最終入店19:30 (L.O. 20:30)

【会場】中庭芝生エリア
(ホテル内地下1階/グランドフロア)

【料金】

	金・土・祝前日	月～木・日・祝日
大人	¥8,500 アルコール付 ¥7,500 ソフトドリンク付	¥7,500 ¥6,500
中学生	¥7,500 ソフトドリンク付	¥6,500
小学生	¥4,000 ソフトドリンク付	¥3,500
ラグジュアリーシート	¥+ 1,000	¥+ 1,000

※未就学児は無料。※ラグジュアリーシートは小学生以下無料。
※表示料金には税金・サービス料が含まれています。
※雨天または強風などの悪天候の場合は、営業を中止とさせていただきます。
※営業中止の場合は、ご予約者様へご連絡いたします。

ご予約・お問い合わせ

ヒルトン成田C&E(宴会予約) 平日 10:00-17:30

Tel. 0476-33-0313



Calendar

● 金・土・祝前日 料金 ● 月～木・日・祝日 料金

開催日カレンダー

7月/JULY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
15	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8月/AUGUST

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
15	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

9月/SEPTEMBER

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

10月/OCTOBER

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31