

いよいよ解禁！実りの秋こそ、 ホテルでハロウィーン

栗とぶどうの季節が到来！
スイーツ&こだわりグルメを新スタイルで提供



ホテルニューオータニ幕張

『サンドウィッチ&フードプレゼンテーション～栗とぶどうのハロウィーンパーティー～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/chestnut-grape/>

ホテルニューオータニ幕張では、ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」にて『サンドウィッチ&スイーツプレゼンテーション〜栗とぶどうのハロウィンパーティー〜』を2020年9月4日(金)～11月1日(日)まで開催します。

■ 見た目もかわいい秋のスイーツが勢ぞろい！3種のモンブランの食べ比べも！

大きなかぼちゃをかたどった“ジャック・オ・ランタン”のバルーンアートをはじめ、ハロウィンムード一色の店内では、旬の“栗”と“ぶどう”、ハロウィンをテーマにしたスイーツが勢ぞろい！定番のマロンショート、マロンミルフィーユ、赤ぶどうゼリーにパンプキンカネルなどの旬のスイーツに加え、憧れのスーパーメロンショートも登場。更に“和栗”“仏栗”“伊栗”の三カ国の栗を使用したモンブラン3種も心ゆくまで堪能いただけます。



■ ホテルの王道の“ローストビーフ”や焼き立て“ピッツァ”もお好きなだけ！

スイーツ以外のお食事メニューも充実。シェフのカットサービスで提供するホテル伝統の「ローストビーフ」や、目の前で焼き上げるアツアツの「窯焼きピッツァ」のほか、定番のクラシックポークカツサンドや、フワフワな玉子が絶品のだし巻きたまごサンド、新登場の“新東京ドッグ”などのオリジナルサンドウィッチに、ヘルシーな大豆ミートパティを使用した“新東京大豆ミートバーガー”や豆乳や薬膳パウダーを取り入れた“新東京カレー”など、免疫力アップにも最適なメニューが新登場！そのほか、パスタやフレッシュサラダバーをはじめ、バラエティ豊かなお料理をお好きなだけお楽しみいただけます。



■ 3Dフォトスポット&賑やかなハロウィン装飾も！

店頭には、お客さまへの歓迎の意味を込めて、立体的な3Dフォトスポットを用意(写真左)。食事の前からハロウィン気分を盛り上げます。また、店内至るところに、バルーンアートでハロウィンを演出。定番のジャック・オ・ランタンから、ゴーストに黒猫、コウモリなど…ちよい怖の装飾を施しているほか、ハロウィンにちなんで、スタッフも思い思いの衣裳に身を包んでお客さまをお迎えいたします。



■ ビュッフェからフードプレゼンテーションへ！新スタイルで安心・安全に営業中。

一時と比べると感染者数も減ってきたとは言え、まだまだ油断できない今年の秋。ご来店時の検温・アルコール消毒の徹底、ゆったりとした座席配置など、コロナウイルス感染予防対策を講じた安心・安全な店内で、シェフによるスイーツの取り分けサービスをはじめ、ザ・ラウンジならではのメニューを心ゆくまでお楽しみいただけます。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『サンドウィッチ&スイーツプレゼンテーション～栗とぶどうのハロウィンパーティー～』

[期間] 2020年9月4日(金)～11月1日(日)の毎週金土日祝

[時間] ランチ 11:30～14:30

ディナー17:30～20:00 [ディナーは毎週金・土曜日および、9/20(日)、21(月・祝)限定]

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(ロビー階)

[料金] 大人 ¥4,000 /小学生 ¥2,200 /幼児(4歳以上) ¥1,200 ※いずれも税金・サービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1847(10:00～20:00)

[詳細はこちら] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/chestnut-grape/>