

新年を彩る一日限りのスイーツの祭典 極上スイーツを心ゆくまで

「パティスリーSATSUKI」のスイーツと世界のパティスリー界を
リードする「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツを堪能。



ホテルニューオータニ幕張
『プレミアムスイーツコレクション』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2021/premium-sweets-collection-winter/>

ホテルニューオータニ幕張では、「パティスリー-SATSUKI」と「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツをビュッフェスタイルでお楽しみいただける「プレミアムスイーツコレクション」を2021年1月10日(日)に開催します。

■ホテルニューオータニだからこそできるスイーツビュッフェ最高峰

パティスリー界をリードし続け圧倒的なステータスを誇るピエール・エルメ。味覚の喜びと幸福感を追い求める彼のスイーツを口にした瞬間に、誰もが創造的で情熱的な世界の虜になると言われています。彼自身のペストリーショップ世界第一号店は、今から22年前にホテルニューオータニ（東京）にオープンしました。時を同じくして、ホテルニューオータニのシェフパティシエに就任した中島眞介は、「パティスリー-SATSUKI」をオープン。親しみある素材を豊かな発想で表現したオリジナルコレクションや、厳選した最高級素材を惜しみなく使用した「スーパーシリーズ」など人気の作品を数多く発表し、歓びと感動を与え続けています。そんな、二つのブランドを持つホテルニューオータニだからこそ実現できる、究極のスイーツビュッフェです。



■「ピエール・エルメ・パリ」と「パティスリー-SATSUKI」の代表作をラインナップ

ピエール・エルメ・パリの作品の代表作である、何層にも重ねられたサクサクのパイ生地に、「ミルフィーユ」や季節のいちごのスイーツをはじめ、さまざまな繊細なフレーバーの組み合わせが絶妙な、バリエーション豊かな「マカロン」や「ボンボンショコラ」など、

ピエール・エルメ・パリのスイーツの数々を存分にご堪能いただけます。

また、中島眞介の名を世に知らしめた、スーパースイーツシリーズも、さらに進化した今年の新作「スーパーモンブラン」(¥3,300)をはじめ、玄米を食べて育った鶏の玄米卵の生地や海外セレブ御用達のアーモンドミルクの生クリームを使用し、1本の木から1つのみに絞り美味しさが凝縮された静岡県産マスクメロンを使った「新エクストラスーパーメロンショートケーキ」(¥3,800)や、博多あまおう®をたっぷりと惜しみなく詰め込んだ「新エクストラあまおうショートケーキ」(¥3,000)など、店頭では1ピース¥3,000以上する極上スイーツも並びます。さらに昨年大流行した「バスクチーズケーキ」や不動の人気の「パンケーキ」も登場。そのほか、クロワッサン界の話題をさらった「あまおうクロワッサン」(各¥800)や人気の豆乳カレーそば、豆乳タンメンなど、スイーツ以外のアイテムも充実したラインナップでお届けします。



[PROFILE]

«ピエール・エルメ»

米ヴォーグ誌で"パティスリー界のピカソ"と称され、スイーツにおける既存概念を覆した気鋭のパティシエ、ピエール・エルメ氏。その彼が自身の名を冠したペストリーブティックの世界第一号店をホテルニューオータニに出店し、今年23年を迎えます。鬼才のパティシエが描く「味覚、感性、歓喜の世界」はホテルニューオータニの食文化にも影響を与えるとともに、ピエール・エルメ氏も日本の食材、味わいを取り入れたマカロンの開発、ホテル館内のレストランで自身が監修したフルコースメニューを提供するなど、様々なコラボレーションを経て共に歩んで参りました。

«中島 眞介(なかじま しんすけ)»

ホテルニューオータニのグランシェフ。2002年「ワールドペストリーチャンピオンシップ」にて日本代表チームとして総合入賞。2009年「世界パティスリー2009」では日本代表チーム味覚監督としてチームを優勝へ導く。食材へのこだわりを遺憾なく発揮し、手間ひま掛けて作り上げた“スーパーメロンショートケーキ”を代表とする「スーパースイーツシリーズ」などを生み出す。現在はホテル全体のグランシェフとして活躍中。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『プレミアムスイーツコレクション』

[日時] 2021年1月10日(日) 【1部】 11:30~13:30 【2部】 15:00~17:00

[場所] ホワイエ・宴会場 (2階)

[料金] 大人 ¥12,000 お子さま (小学生) ¥8,000

※ご利用は小学生以上とさせていただきます。

[ご予約・お問合せ] TEL043-297-7676(宴会予約 平日 11:00~19:00/土日祝 9:00~19:00)

[詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2021/premium-sweets-collection-winter/>