

風薫る新緑の季節到来。 自粛疲れを癒す お抹茶ビュッフェスタート！

テーマは、抹茶とメロンとチョコレート。
ほろ苦い抹茶スイーツに憧れのスーパーメロンショートも登場！



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～ホテルでCHA茶CHA～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/2021chachacha/>

ホテルニューオータニ幕張（千葉県千葉市美浜区ひび野）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〜ホテルでCHA茶CHA〜』を2021年5月7日(金)～6月30日(水)まで開催します。



■抹茶とメロンとチョコレートが夢の饗宴！

風薫る新緑の季節がやってきました。長引く自粛疲れの癒しにも最適な「抹茶とメロンとチョコレート」をテーマにしたビュッフェがスタート。緑茶に含まれるテアニンが豊富でリラックス作用も高いと言われる抹茶は、新緑の緑とピッタリの色鮮やかなスイーツに変身を遂げます。ほろ苦い抹茶ティラミス、抹茶ショコラタルトや抹茶豆カンに加え、ほうじ茶プリンに紅茶シフォンケーキなど、抹茶以外のお茶系スイーツも登場します。また、こだわりのマスクメロンを使用した通常1カット¥1,620のスーパーメロンショートケーキやメロンロール、メロンジュレなどのアイテムをビュッフェサイズでお届けします。また生チョコのような濃厚さが絶品のガトー・オペラや、つぶあんをあしらった「抹茶の和パフェ」(土・日・祝限定)もご用意いたします。



【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

■ キンキンに冷やしたコールドプレートの上で仕上げるひんやりサラダ。

多くのリクエストにおこたえし、ホテルスタッフが好みのサラダに仕上げる「サラダステーション」も復活！全12種の新鮮な野菜にシリアルやクスクスなどをトッピング。スモーキーシーザードレッシングやクリーミースイートチリドレッシングなど計6種の特製ドレッシングよりお好みで選んでいただき、それらすべてをスタッフが手早くコールドプレートの上で混ぜ合わせればひんやり&シャキシャキの絶品サラダが完成です。自分だけのオリジナルサラダをお楽しみください。



■ ホテルの王道の“ローストビーフ”や焼き立て“ピッツア”もお好きなだけ！

スイーツ以外のお食事メニューも充実。カットイング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「窯焼きピッツア」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」、豆乳や薬膳パウダーを取り入れた「新東京カレー」、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」(土・日・祝日限定)など、免疫カアップに最適なメニューも。また、エッグベネディクトやパスタなど、バラエティ豊かなお料理もお好きなだけお楽しみいただけます。



■ レストランにおける感染症予防対策について

ホテルニューオータニ幕張では、レストランをご利用いただくお客さまに安心してご利用いただけますよう、さまざまな取り組みを実施しております。

詳しくはこちら <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/covid-19measures/>

■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～ホテルでCHA茶CHA～』

[期間] 2021年5月7日(金)～6月30日(水)

[時間] 平日 11:00～16:00 ※120分制

土・日・祝 11:00～17:00/17:30～20:00(ディナーは土曜のみ) ※90分制

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(1F)

[料金] 大人 平日 ¥4,400 土・日・祝日 ¥4,950 5/1～5 ¥5,500

小学生 ¥2,530 幼児(4歳以上) ¥1,320 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] Tel.043-299-1847(ザ・ラウンジ/10:00～20:00)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/2021chachacha/>