

2021年9月

ピエール・エルメ・パリの 限定スイーツもお好きなだけ！

栗とぶどうと王道メニューが目白押し。
食欲の秋はホテルで美食巡り



ホテルニューオータニ幕張

『SATSUMI デリシャスフードプレゼンテーション～栗とぶどう～』

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

【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

ホテルニューオータニ幕張では、栗やぶどうなど秋ならではのフルーツを使ったスイーツが楽しめるビュッフェ『SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション～栗とぶどう～』を2021年9月26日（日）までの毎週土・日・祝及び、11月3日（水・祝）～28日（日）の毎週土・日・祝限定で開催いたします。

■栗とぶどうのスイーツを贅沢に堪能！

秋を代表するフルーツ「栗」と「ぶどう」を使用した各種スイーツがずらり。ほくほくとした食感とやさしい甘みが絶妙な栗を使った「モンブラン」や「マロンミルフィーユ」、ぶどう果汁をたっぷりを使用した「グレープゼリー」に「グレープシャーベット」など秋の味覚を使ったスイーツが勢ぞろい。また、糖度14度以上の極上マスクメロンをふんだんに使用した「スーパーメロンショートケーキ」、「マロンショートケーキ」、「ストロベリーショートケーキ」と3種のショートケーキ食べ比べもお楽しみいただけます。



■ピエール・エルメ・パリの限定スイーツも食べ放題！

1998年に自身の名前を冠した世界初のパストリーブティックをホテルニューオータニ内に出店して以来、独自の"オート・パティスリー(高級菓子)"文化を広め、今や"パティスリー界のピカソ"とも称されるピエール・エルメ氏。そんな気鋭のパティシエが率いる、ピエール・エルメ・パリからはホテルニューオータニ限定スイーツ「チーズケーキマロン」が登場！マロン風味の柔らかなチーズケーキ、歯ごたえあるマロンコンフィとマロンのとろけるクリームがサブレの台の上で重なり合い、それぞれのテクスチャーのコントラストが風味の効果を高めています。他では味わえない限定スイーツを思う存分ご堪能ください。



■ 寿司や天麩羅にローストビーフ、お食事メニューも充実!

低温でじっくりジューシーに焼き上げるホテル伝統のローストビーフをはじめ、にぎり寿司、天麩羅、窯焼きピッツァ、甘辛いタレを絡ませながら焼き上げる「国産牛の鉄板焼きしゃぶ」(ディナー限定)など、ライブ感あふれるシェフのクッキングサービスで提供するほか、ニューオータニで人気の和・洋・中のメニューをお届けいたします。



【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

■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

オールデイダイニング SATSUKI

『SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション～栗とぶどう～』

【期間】 2021年9月26日（日）までの毎週土・日・祝及び
11月3日（水・祝）～28日（日）の毎週土・日・祝限定

【時間】 [ランチ1部] 11:30～13:00 ※90分制
[ランチ2部] 13:30～15:00 ※90分制
[ディナー] 17:30～20:30(L.O.)

【場所】 オールデイダイニング「SATSUKI」（ロビー階）

【料金】 大人 ￥6,600（￥7,700）
小学生 ￥3,025（￥3,300）
幼児（4～6歳） ￥1,925（￥2,200）

※（ ）内はディナー料金

※サービス料別

【ご予約・お問合せ】 TEL（043）299-1848（オールデイダイニング SATSUKI 直通）

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