

2021年11月

# いちごビュッフェのパイオニアが贈る “最強いちごビュッフェ” 明日(11/10)から予約解禁！！

ホテル伝統のローストビーフ、にぎり寿司、天麩羅、  
窯焼きピッツアほか食事メニューも充実！



ホテルニューオータニ幕張

『SATSUMI スーパーいちごビュッフェ 2022～SATSUMI デリシャスフードプレゼンテーション～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/delicious-strawberry/>

ホテルニューオータニ幕張では、オールデイダイニング「SATSUKI」にて、旬を迎えるいちごを使用したスイーツが満載の『スーパーいちごビュッフェ2022～SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション～』を2021年12月4日(土)～2022年3月27日(日)までの毎週土・日・祝限定で開催いたします。

### ■いちごビュッフェのパイオニアが贈る“最強のいちごビュッフェ”

2009年の春に千葉県内で初めていちごビュッフェをスタートしたホテルニューオータニ幕張。当時いちごに特化したビュッフェはまだまだ珍しく、千葉県内からはもちろん、都内をはじめ関東圏から多くのお客さまにご来館いただきました。そんないちごビュッフェのパイオニアが贈るのが、『スーパーいちごビュッフェ 2022 ～SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション～』です。旬のフレッシュいちごを使ったスイーツはもちろん、ローストビーフや寿司、天麩羅などバラエティ豊かなお食事も心ゆくまでご堪能いただけます。



### ■いちごスイーツ大集合！

ホテルニューオータニ特製のふわふわのスポンジ、バニラのほんのり香る滑らかな生クリームを使用し、主役である苺の酸味と甘みを引き立てるこだわりが詰め込まれた王道の「ストロベリーショートケーキ」や、いちごのみずみずしい甘みとサクサクのパイ生地をお楽しみいただける「ナポレオンパイ」、ふんわりとしたロール生地でいちごを包み込んだ「いちごロール」など、多彩ないちごスイーツがずらり。



### ■憧れの「スーパーメロンショートケーキ」も食べ放題！

メディアでも話題の“スーパーシリーズ”より糖度 14 度以上を誇る、静岡県産の極上マスクメロンをふんだんに使用したグランシェフ中島眞介渾身の作品「スーパーメロンショートケーキ」もミニサイズで食べ放題！ふんわりと軽い仕上がりの中に、カステラの名産地長崎県の最高級カステラにも使用されている「太陽卵」をスポンジに使用し、リッチな風合いを育む九州 大牟田産の生クリームを採用。和三盆ときび砂糖をブレンドすることで繊細な味わいに仕上げています。



### ■食事メニューも豊富なラインナップでご用意！

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。



## ■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『SATSUKI スーパーいちごビュッフェ 2022～SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション～』

【期間】 2021年12月4日(土)～2022年3月27日(日)の毎週土・日・祝

※12/25のディナーは除く

※お正月期間(12/31～1/3)は、開催内容及び時間・料金が異なります。

※ご予約開始：11月10日(水)～

【時間】 [ランチ] 11:30～15:15(L.O.) ※90分制

[ディナー] 17:30～20:30(最終入店 19:00)

【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/delicious-strawberry/>