

抹茶とメロンとチョコレート 女子の大好きをとことん味わう プレミアムビュッフェ

人気の“スーパーシリーズ”&“edo SWEETS”に、
ホテル王道メニューや話題の「新江戸洋食」も登場！



ホテルニューオータニ幕張
スーパースイーツビュッフェ2022

～抹茶とメロンとチョコレートスイーツプレゼンテーション～

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

【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 Tel : 043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、抹茶とメロンとチョコレートを贅沢に使用したスイーツと和・洋・中からなるホテルグルメをお楽しみいただける『**スーパースイーツビュッフェ2022~抹茶とメロンとチョコレートスイーツプレゼンテーション~**』を2022年5月14日(土)~6月26日(日)までの毎週土・日限定で開催いたします。

■**抹茶とメロンとチョコレートが夢の饗宴!**

春から初夏へと移り変わる新緑の季節。抹茶とメロンとチョコレートをテーマに、あれもこれも食べたい女子にピッタリのビュッフェがスタートします。抹茶好きの方に味わっていただきたいのが、ホテルニューオータニのグランシェフ 中島眞介が手掛ける、日本固有のお菓子や素材を現代風にアレンジした“edo SWEETS”の「**新 edo 抹茶ショートケーキ**」。和と洋の調和が織りなす断面が美しく気品高い、極上の抹茶スイーツです。また、こだわりの厳選素材を使用し、メディアでも話題の“スーパーシリーズ”より「**スーパーメロンショートケーキ**」と「**スーパーチョコレートショートケーキ**」もビュッフェサイズで登場します。パティスリーSATSUKIの売店では1カット¥1,600以上するケーキを心ゆくまでご堪能いただけるチャンスをお見逃しなく!



■**5月は「新江戸洋食」、6月はイタリアンの巨匠 片岡護シェフのコーナーも登場!**

月替わりで登場する食事にも注目です。5月は数々のミシュランシェフとのコラボレーションを果たし、ホテルニューオータニ(東京)レストラン統括料理長を経て、今春より幕張の総料理長に就任した小出裕之渾身の「**新江戸洋食**」コーナーを新設。“緑の衣を纏った穴子の天麩羅”、“甘海老のサフランカレー”、“羊ハンバーグステーキ(ディナーのみ)”などの新メニューをご提供いたします。また、6月には、イタリアンの巨匠「アルポルト」片岡護シェフ監修の「冷製カッペリーニ 完熟トマトのケッカソース」や「江戸甘味噌とアンガス牛のラザニア」などが味わえる「アルポルト」コーナーが登場します。



■ 寿司やローストビーフ、ホテル王道メニューもお好きなだけ！

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、天麩羅や鉄板焼き(ディナーのみ)など、ライブ感溢れるシェフのクッキングサービスでご提供するほか、にぎり寿司をはじめ和・洋・中のニューオータニの人気の料理を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 オールデイダイニング SATSUKI

『スーパースイーツビュッフェ 2022

～抹茶とメロンとチョコレートスイーツプレゼンテーション～』

[期間] 2022年5月14日(土)～6月26日(日)の毎週土・日開催

[時間] ランチ 11:30～15:00 / 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] ランチ 大人 ¥7,150 / 小学生 ¥3,025 / 幼児(4歳以上) ¥1,925

ディナー 大人 ¥8,800 / 小学生 ¥3,300 / 幼児(4歳以上) ¥2,200

※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] Tel (043) 299-1848 (SATSUKI 直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/delicious-greentea/>