

パン好きな方必見！ 自宅でも美味しい余韻に浸れる ギフト付プランを作りました

大人のお出かけは帰宅後にも楽しみが続く、
個性際立つホテルブレッドのお土産付！



ホテルニューオータニ幕張
宿泊プラン『幕張ベーカリーギフト付宿泊プラン～シェフが焼き上げるホテルブレッドをご自宅で』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/stay/plan/bakery/>

ホテルニューオータニ幕張では、ホテルのシェフブーランジェ(パン職人)が焼き上げた、店頭では手に入らないホテルブレッドを お持ち帰りいただける『幕張ベーカリーギフト付宿泊プラン～シェフが焼き上げるホテルブレッドをご自宅で』を2022年9月30日(金)まで販売いたします。

■ 毎日でもパンが食べたい、そんなあなたにピッタリの宿泊プランが登場！

今や、東京都内だけでも1,000軒を優に超すとされているパン屋さん。話題のお店も続々オープンしています。毎日でもパンが食べたい…そんなパン好きのあなたに、ホテルで非日常のゆったりとした時間を過ごした後は、朝食ビュッフェでホテルメイドのパンを思う存分お楽しみいただけるほか、ホテルブレッドのお土産ももらえる、パン尽くしの宿泊プランが登場しました。



■ 大人のお出かけは帰宅後も楽しみが続く、個性際立つホテルブレッドのお土産付！

ホテルニューオータニでは、代々受け継がれる伝統のレシピで、パンやスイーツをホテル内で作ることに強いこだわりを持っています。今回シェフブーランジェがあえて店頭販売をせず、宿泊プラン利用者だけのために焼き上げた3種のホテルブレッドをご自宅用にお持ち帰りいただけます。大人のお出かけは帰宅後も楽しみが続きます！

その1. ブリオッシュトースト

バターと卵を贅沢に使用した、リッチな味わいの**ブリオッシュトースト**。スライスしてそのまま食べても、軽くトーストしてもOK。テリーヌやパテを塗ってワインのお供にすると、ご家庭のディナータイムがおしゃれな雰囲気になります。

その2. クロワッサン

サクサクの生地が美味しい伝統の**クロワッサン**。店頭販売の品よりも大きなサイズで焼き上げます。バターの香りを感じながら、そのまま味わうのはもちろん、サラダやハムなどをはさんでサンドウィッチ風にするのもおすすめです。

その3. パンオショコラ

芳醇なデニッシュ生地に、ベルギー産のチョコを入れて焼き上げた**パンオショコラ**。口いっぱい広がる甘さと香りはモーニングコーヒーのお供にぴったりです。



■ **滞在中はSATSUKIブレイクファーストを満喫！**

宿泊プランの朝食には、陽光溢れるオールデイダイニング「SATSUKI」にて和・洋・中のバラエティに富んだビュッフェをご用意しております。ビュッフェをご用意しているブレッド類も種類が豊富！パン好きなら全種類制覇を目指したいところ。その他にも、ふわふわのオムレツ、蒸したての“点心”や契約農家から取り寄せた野菜のセイロ蒸しなど、選ぶ楽しさ満載のラインナップでお届けいたします。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『幕張ベーカリーギフト付宿泊プラン～シェフが焼き上げるホテルブレッドをご自宅で』

[期間] 2022年9月30日(金)まで

[料金]

1室1名さまご利用時 1名さま ¥14,800～

1室2名さまご利用時 1名さま ¥8,800～

1室3名さまご利用時 1名さま ¥8,500～

[内容] 1泊室料、ホテルブレッドセット、朝食、税金・サービス料共

[ご予約・お問合せ] TEL(043)297-6666(客室予約 10:00～18:00)

※1日10室限定。ご予約はご宿泊の3日前まで。

[詳細はこちら] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/stay/plan/bakery/>