

2019年8月

# シャインマスカットもお好きなだけ！ ビュッフェで楽しむ秋の美食巡り。

和栗スイーツ&ホテル王道メニューがずらり。  
実り豊かな秋を堪能！



ホテルニューオータニ幕張

『SATSUKI デリシャスビュッフェ～和栗とシャインマスカット～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/201909wagurimuscat/>

ホテルニューオータニ幕張（千葉県千葉市美浜区ひび野／総支配人 宮本 賢治）では、和栗やシャインマスカットなど、秋ならではのフルーツを使ったスイーツが楽しめるプレミアムビュッフェ『SATSUKI デリシャスビュッフェ～和栗とシャインマスカット～』を2019年9月14日(土)～11月24日(日)までの毎週土・日・祝日限定で開催いたします。

### ■和栗&秋スイーツを贅沢に堪能！

秋を代表するフルーツ「和栗」「ぶどう」「かぼちゃ」を使用した各種スイーツもずらり。ほくほくとした食感とやさしい甘みが絶妙な"和栗"は、和栗ショートや和栗ミルフィーユ、和栗モンブランなど王道ラインナップをお楽しみください。そのほか大粒の果肉をたっぷりと載せたシャインマスカットタルトや赤葡萄ジュレ、かぼちゃプリンなど全 17 種類をご用意いたします。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」もお見逃しなく！

### ■ぶどうの女王様"シャインマスカット"もお好きなだけ！

黄緑色が美しく高級ぶどうとして人気のシャインマスカット。濃厚な甘さ、きらきらと光る大粒の果肉、そしてマスカット特有の芳醇な香りが特徴です。種がなく皮もやわらかいため、そのまままるごとお召し上がりいただけます。爽やかな酸味で食後のお口直しにもおすすめ。



### ■寿司やローストビーフ、ホテル王道メニューも。

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、鉄板焼やにぎり寿司など、ライブ感溢れるシェフのクッキングサービスで出来立てをご堪能いただけます。ディナー限定メニューの天麩羅、甘辛いタレを絡ませながら焼き上げる「国産牛の鉄板すき焼き」（ディナーのみ）も出来立てを提供いたします。そのほか、和・洋・中のニューオータニの人気の料理(全 50 種類)をお楽しみいただけます。



### ■秋の定番、きのこやかぼちゃ料理にヘルシーメニューも！

季節限定のメニューとして、ポルチーニ茸と鶏肉のクリーム煮(ランチ)や、豚肉の乳酸菌味噌焼き栗と銀杏添えなど、秋ならではのメニューが登場！旬の食材もたっぷりお召し上がりいただけます。さらに、健康志向の方におすすめのメニューとして、豆乳ブレッドの卵サンドや豆乳コーンスープ、ソイブールで仕上げた鉄板ナポリタンなど、美味しくてヘルシーなメニューも新登場！

### ■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 デリシャスビュッフェ～和栗とシャインマスカット～』

【期間】 9/14(土)～11/24(日)までの毎週土・日・祝および 10/21(月)、10/22(火)

【時間】 [ランチ 1 部]11:30～13:10 ※100 分制

[ランチ 2 部]13:40～16:00(L.O.15:20)

[ディナー]17:30～20:30(L.O.) ※時間制限なし

【場所】 オールデイダイニング「SATSUKI」(ロビー階)

【料金】 ラunch 大人 ¥5,000 / 小学生 ¥2,000 / 幼児(4 歳以上) ¥1,200

ディナー大人 ¥6,000 / 小学生 ¥2,500 / 幼児(4 歳以上) ¥1,500

※いずれも税金・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)

【詳しくは】

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/201909wagurimuscat/>