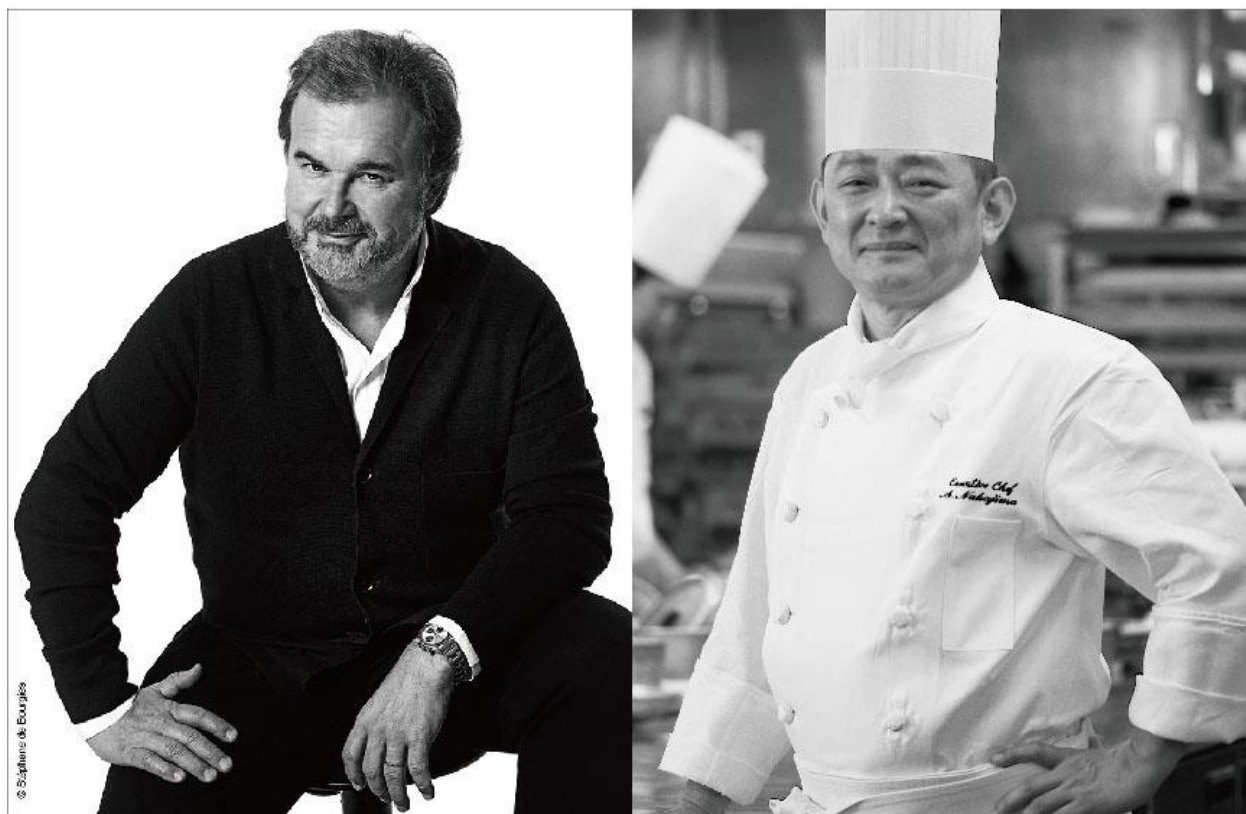


## 新年を彩る一日限りのスイーツビュッフェ 極上のスイーツを心ゆくまで

「パティスリー-SATSUKI」のスイーツと世界のパティスリー界を  
リードする「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツを堪能。



ホテルニューオータニ幕張

『プレミアムスイーツコレクション』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2020/premium-sweets-collection/>

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、「パティスリーSATSUKI」と「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツをビュッフェスタイルでお楽しみいただける「プレミアムスイーツコレクション」を2020年1月13日(月・祝)に開催します。

### ■ホテルニューオータニだからこそできるスイーツビュッフェ最高峰

パティスリー界をリードし続け圧倒的なステータスを誇るピエール・エルメ。味覚の喜びと幸福感を追い求める彼のスイーツを口にした瞬間に、誰もが創造的で情熱的な世界の虜になると言われています。彼自身のパストリーショップ世界一号店は、今から21年前にホテルニューオータニ（東京）にオープンしました。時を同じくして、ホテルニューオータニのシェフパティシエに就任した中島眞介は、「パティスリーSATSUKI」をオープン。親しみある素材を豊かな発想で表現したオリジナルコレクションや、厳選した最高級素材を惜しみなく使用した「スーパーシリーズ」など人気の作品を数多く発表し、歓びと感動を与え続けています。そんな、二つのブランドを持つホテルニューオータニだからこそ実現できる、究極のスイーツビュッフェです。

### ■「ピエール・エルメ・パリ」と「パティスリーSATSUKI」の代表作をラインナップ

ピエール・エルメ・パリの作品の代表作である、何層にも重ねられたカラメリゼしたサクサクのパイ生地に、プラリネフィユテ、プラリネ風味ムスリーヌが存在を放つ「ドウミルフィーユ」をはじめ、ホテルニューオータニ（東京）開業55周年を記念して作られた、あずきと抹茶のさらなる超越的な高みを目指したチーズケーキ「チーズケーキ ラベール エアズキ」など、ピエール・エルメのスイーツを存分にご堪能いただけます。

また、中島眞介の名を世に知らしめた、スーパースイーツシリーズも、さらに進化した今年の新作「スーパーモンブラン」（¥3,300）をはじめ、玄米を食べて育った鶏の玄米卵の生地や海外セレブ御用達のアーモンドミルクの生クリームを使用し、1本の木から1つのみに絞り美味しさが凝縮された静岡県産マスクメロンを使った「エクストラスーパーメロンショートケーキ」（¥3,800）や、博多あまおう®をたっぷりと惜しみなく詰め込んだ「エキストラあまおうショートケーキ」（¥3,000）など、店頭では1ピース¥3,000以上する極上スイーツも並びます。さらに、今年大流行の「バスクチーズケーキ」も登場します。生クリームやチーズなどの食材にもこだわり、ふわっと軽くとろけるような食感に確かなチーズの美味しさは病みつきになること間違いなしです。そのほか、ホテルメイドブレッドで作るオリジナルサンドウィッチや人気の豆乳カレーそばなど、スイーツ以外のアイテムも充実したラインナップでお届けします。

### [PROFILE]

«ピエール・エルメ»

米ヴォーグ誌で"パティスリー界のピカソ"と称され、スイーツにおける既存概念を覆した気鋭のパティシエ、ピエール・エルメ氏。その彼が自身の名を冠したパストリーブティックの世界一号店をホテルニューオータニに出店し、昨年2018年に20周年を迎えました。鬼才のパティシエが描く「味覚、感性、歓喜の世界」はホテルニューオータニの食文化にも影響を与えるとともに、ピエール・エルメ氏も日本の食材、味わいを取り入れた

マカロンの開発、ホテル館内のレストランで自身が監修したフルコースメニューを提供するなど、様々なコラボレーションを経て共に歩んで参りました。

«中島 眞介(なかじま しんすけ)»

ホテルニューオータニのグランシェフ。2002年「ワールドペストリーチャンピオンシップ」にて日本代表チームとして総合入賞。2009年「世界パティスリー2009」では日本代表チーム味覚監督としてチームを優勝へ導く。食材へのこだわりを遺憾なく発揮し、手間ひま掛けて作り上げた“スーパーメロンショートケーキ”を代表とする「スーパースイーツシリーズ」などを生み出す。現在はホテル全体のグランシェフとして活躍中。



※写真はイメージです。

## ■販売概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『プレミアムスイーツコレクション』

【日時】2020年1月13日(月・祝) 【1部】11:30~13:30 【2部】15:00~17:00

【場所】テラス(2階 ホワイエ)

【料金】大人 ¥11,000 お子さま(小学生) ¥8,000

※ご利用は小学生以上とさせていただきます。

【ご予約・お問合せ】TEL043-297-7676(宴会予約 平日11:00~19:00/土日祝9:00~19:00)

【詳細は】

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2020/premium-sweets-collection/>