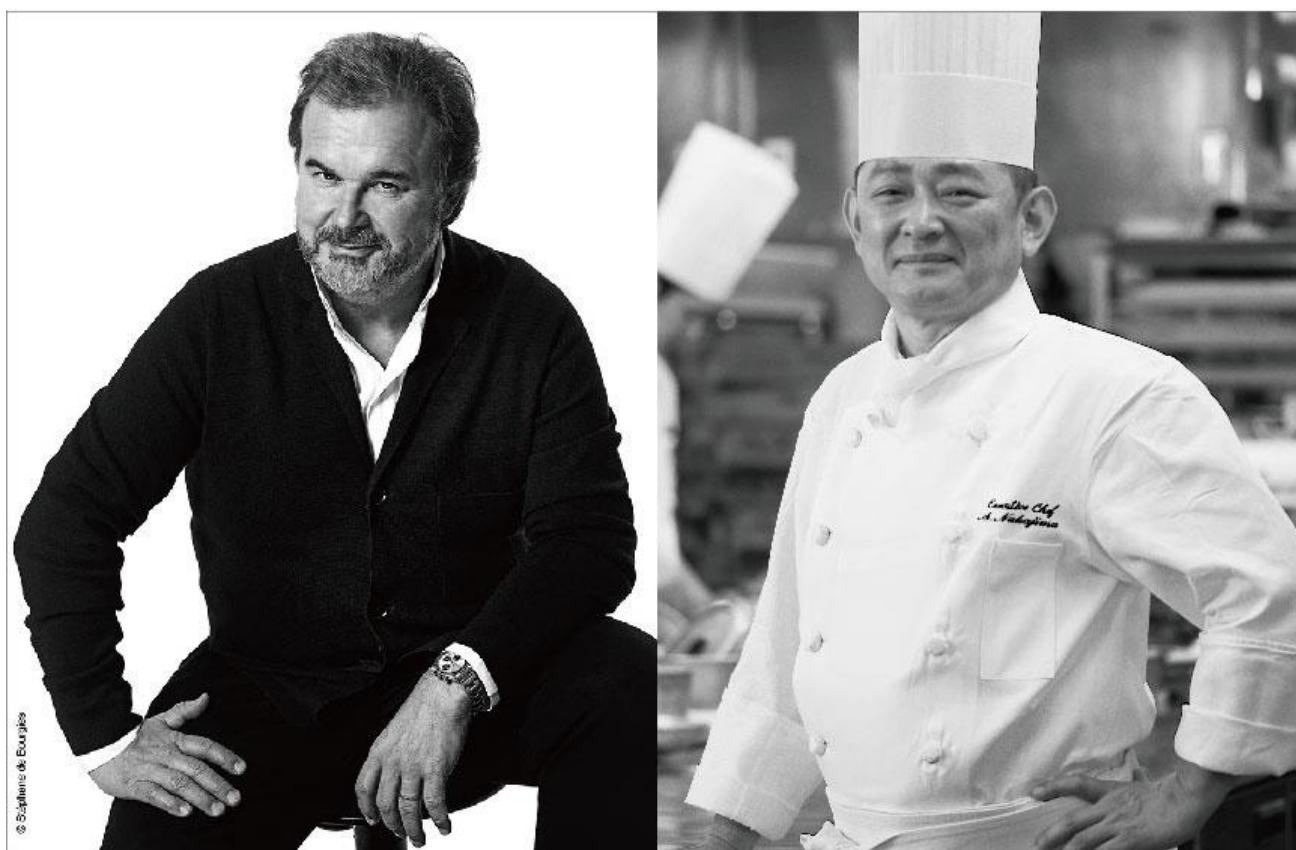


ゴールデンウィークは究極の スイーツビュッフェへ。

「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/gw/premium-sweets-collection/>

ホテルニューオータニ幕張では、「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4月26日(日)に開催いたします。

■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、1998年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・パリを代表するスイーツはもちろん、不動の人気のマカロンやボンボンショコラなどの人気商品もバリエーション豊かなラインナップをご用意いたします。パティスリーSATSUKIでは、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を代表する、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「新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®」を贅沢に使った最上級のショートケーキ「新エクストラスーパーあまおうショートケーキ」(¥3,800)など、1ピースが¥3,000以上する極上スイーツも並びます。さらに、やわらかな酸味と豊かなフレーバーのチョコレート、コロンビア産サンタンデルでつくる「スーパーチョコレートショートケーキ」(¥1,550)や八丈島産（東京都）ジャージー牛乳のkokと自家製ラムレーズンのハーモニーが絶妙な「東京スーパーチーズケーキ」(¥1,000)、14層にも重なる濃厚な味わい「スーパーオペラレジェール」(¥1,500)など、パティスリーSATSUKIのスイーツの魅力を余すところご堪能いただけます。その他、人気のパンケーキ、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、クロワッサン、ピッツァ、豆乳カレーそば、サラダなど、スイーツ以外のお食事メニューも充実のラインナップでお届けします。

※メニューは変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の拡大ならびにお客さまの健康と安全を考慮し、メニューアイテムの個別盛りおよびスタッフによるお取り分けをしてご提供いたします。



[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ペストリーブティックの世界第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、さまざまなコラボレーションを経て共に歩んで参りました。



※写真はイメージです。

«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。



■ 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4月26日(日) 【1部】 11:30~13:30 【2部】 15:00~17:00

※1部は残席わずかとなります。

[場所] ホワイエ (2階)

[料金] 大人 ¥11,000 小学生 ¥8,000(税金・サービス料共)

※ご利用は小学生以上とさせていただきます。

[ご予約] ホテルウェブサイト限定

[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/gw/premium-sweets-collection/>