

# 憧れのピエール・エルメを 好きなだけ食べる夢、 ニューオータニが叶えます！

「ピエール・エルメ・パリ」と「パティスリー-SATSUKI」が  
一日限定のコラボを実現。今年のGWはこれで決まり！



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/2022/premium-sweets-collection-gw/>

ホテルニューオータニ幕張では、「ピエール・エルメ・パリ」と、「パティスリーSATSUKI」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2022年5月3日(火・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。彼自身のペストリーショップ世界第一号店は、今から24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・パリのエスプリ溢れる優美なスイーツは芸術作品そのもの。定番の甘酸っぱく爽やかなレモンを心ゆくまで楽しめる「タルト アンフィニマン シトロン」をはじめ、名高いイスパハンの風味を斬新にアレンジした極上のチーズケーキ「チーズケーキ イスパハン」などの人気のケーキのほか、繊細なフレーバーの組み合わせが絶妙なバリエーション豊かな「マカロン」や「ボンボンショコラ」など、ピエール・エルメ・パリのスイーツの数々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。玄米を食べて育った鶏の玄米卵の生地や美味しさと健康、そして環境を配慮した新素材「豆乳クリーム」を使用し、1本の木から1つのみに絞り育て、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」(¥4,104)や、博多あまおう®をたっぷり惜しみなく詰め込んだ「新エクストラあまおうショートケーキ」(¥3,240)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。さらに不動の人気を誇る

「ニューオータニ特製パンケーキ」やクロワッサン、グラススイーツのほか、サラダやオリジナルサンドウィッチなどの軽食もご用意し、充実したラインナップでお届けします。

### 【ピエール・エルメ・パリ】



### 【パティスリーSATSUKI】



**【メニュー例】** ※メニューは変更になる場合がございます

#### 〈ピエール・エルメ・パリ〉

ドゥ ミルフィーユ/キャレマン ショコラ/サティーヌ/チーズケーキ イスパハン  
アンフィニマン ヴァニージュ/プレジール シュクレ/タルト アンフィニマン シトロン  
タルト アンフィニマン ジャスマン/ボンボンショコラ/マカロン…ほか。

#### 〈パティスリーSATSUKI〉

新エクストラあまおうショートケーキ/新エクストラスーパーメロンショートケーキ  
エクストラスーパーイスパハンショートケーキ/スーパーチョコレートショートケーキ  
スーパーチョコレートミルフィーユ/東京スーパーチーズケーキ/スーパーオペラレジェールスーパーフル  
ーツケーキ/新 edo 抹茶ショートケーキ/あまおうナポレオンパイ  
あまおうロール/モンブラン/クラシックツインロール/バニラカスタードシュークリーム  
バスクチーズケーキ/アップルパイ/チョコレートシフォンケーキ/銀座エクレアカラメル  
あまおうクロワッサン/抹茶クロワッサン/新東京栗あんこクロワッサン/新東京ドック  
新ビーフカレーパン、その他オリジナルサンドウィッチほか軽食…ほか。



## [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1998年ホテルニューオータニに出店。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や様々なホテルとのコラボレーションも。

«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] 2022年5月3日(火・祝) 【1部】 11:30~13:30 【2部】 15:00~17:00

[場所] ホワイエ・宴会場 (2階)

[料金] 大人 ¥12,000 お子さま (小学生) ¥8,000

※料金にはスイーツビュッフェ(軽食を含む)、税金・サービス料が含まれます。

※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 12:00~19:00/土日祝 9:00~19:00)

[詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/premium-sweets-collection-gw/>