

ご褒美スイーツの定番 “スーパーあまおうショートケーキ”も お好きなだけ！

いちごビュッフェが春を告げる
ピエール・エルメのいちごパフェも新登場！



ホテルニューオータニ幕張

『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ～新・ホテルでいちご狩り～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/ssbuffet-ichigo2020/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張

広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

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、ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」にて『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ～新・ホテルでいちご狩り～』を2019年12月27日(金)～2020年3月1日(日)まで開催します。

■“新・ホテルでいちご狩り”！

昨シーズンは過去最高となる30,000名超えの方にご利用いただいた元祖『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ～ホテルでいちご狩り～』がスタートしたのは2009年の春。当時、いちごをテーマにしたビュッフェは珍しく、SNSならぬ口コミで評判となり、毎年多くの方にご利用いただいていた“ホテルでいちご狩り”。12年目を迎える今シーズン、ニューオータニだから実現できることとして、いくつもの新要素を詰め込みました。



■新登場その1：スーパーあまおうショート&王道ショートの食べ比べ

今シーズン「フレッシュいちご」に変わり、満を持してビュッフェに登場するのが「スーパーあまおうショートケーキ」。2004年にホテルニューオータニ(東京)の開業40周年を記念して誕生した素材のひとつひとつにこだわり抜いた、スーパースイーツシリーズの第一号で、1カットで¥1,000を超えるにも関わらず、連日完売の人気商品となりました。現在も特別な日に食べたいご褒美スイーツとして、度々メディアでも取り上げられる「スーパーあまおうショートケーキ」と、ホテル開業当時から受け継ぐ伝統的な製法で作る「いちごショートケーキ」との食べ比べをお楽しみいただけます。他にも、人気のいちごナポレオンパイ、いちごタルト、いちごゼリーなど王道のいちごスイーツに加え、新作の“豆乳バスクチーズ”など、味はもちろん見た目にもかわいらしいフォトジェニックなスイーツが並びます。



■新登場その2：ピエール・エルメのいちごパフェ！

「ピエール・エルメ・パリ」～ソフトクリーム セレスト～

1998年に世界で初めてとなるオリジナルブティックをホテルニューオータニ（東京）にオープンした「ピエール・エルメ・パリ」プロデュースの“いちごパフェ”が登場。グラスの底には、いちごとルバーブのコンフィチュールを敷き詰め、味わい豊かないちごのソフトクリームを絞り、フレッシュないちごとソース、それにパッションシードソースをかけて仕上げます。いちごは、灼熱のパッションフルーツと、凜としたルバーブとあいまって、甘酸っぱいハーモニーを密やかに奏でます。そのほか、アイスにお好みのリキュールをかけて味わうアイスバーもお見逃しなく。



■新登場その3：コールドプレートで仕上げるカスタムメイドサラダ&窯焼きピッツァ

マイナス20℃までキンキンに冷やしたコールドプレートの上でサラダを仕上げる「サラダステーション」。全12種の新鮮な野菜と、オニオンフライや松の実などのトッピング。シーザードレッシングや梅大葉ドレッシングなど全6種の特製ドレッシングよりお好みで選んでいただき、それらすべてをスタッフが手早くコールドプレートの上で混ぜ合わせればヒンヤリ&シャキシャキの絶品サラダが完成です。サラダをお楽しみください。



■ローストビーフほか食事メニューも充実。女子会&ママ会の新定番に！

いちごスイーツ以外のお食事メニューもたっぷりをご用意します。ホテル名物のローストビーフは、オリジナルソースでそのまま楽しむほか、毎朝焼き上げるホテルメイドブレッドにサラダバーの野菜とともに挟んで、ローストビーフサンドにして味わうのもおすすめです。他にも、いちごをトッピングしたオリジナルサンドウィッチや、ライスロール、スープ、カレー、パスタのほか、コーヒーや紅茶、ソフトドリンクのドリンクバーなど…充実した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

『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ～新・ホテルでいちご狩り～』

[期間] 2019年12月27日(金)～2020年3月1日(日)

[時間] ランチ 11:30～14:30 (L.O.) / デイナー 18:00～20:30 (L.O.)

※ディナーは毎週金・土・日曜日に開催

※繁忙日はランチ 11:00～、13:00～、ディナー17:30～、19:30～の90分制。

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(1F)

[料金] 大人 平日 ¥3,800 土・日・祝日および12/30～1/3 ¥4,200

小学生 ¥2,000 幼児(4歳以上) ¥900 ※いずれも税金・サービス料別

[ご予約・お問合せ] Tel.043-299-1847(ザ・ラウンジ/10:00～20:00)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/ssbuffet-ichigo2020/>