

あまおうスイーツ大集合！ 珠玉のビュッフェがスタート

ニューオータニ王道メニューも勢揃い！
新春はスペシャルビュッフェを食べに行こう。



ホテルニューオータニ幕張
『SATSUMIデリシャスビュッフェ&あまおうスイーツ』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/2020-deliciousbuffet/>

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、「博多あまおう®」を使用したスイーツが満載のプレミアムビュッフェ『SATSUKIデリシヤスビュッフェ&あまおうスイーツ』を2020年4月26日(日)までの毎週土・日・祝および特定日に開催いたします。

■“いちごの王様”ことあまおうを使用したプレミアムビュッフェ。

旬を迎えているいちごだけを使用しているホテルニューオータニのいちごスイーツ。“あかい・まるい・おおきい・うまい”の4拍子が揃うブランドいちご「博多あまおう®」を贅沢に使用した『あまおうスイーツ』が今年も登場いたします！



■あまおうスイーツ大集合！

1ピース1,200円(税抜)で販売されている贅沢なスーパーあまおうショートケーキや「博多あまおう®」のみずみずしい甘みとサクサクのパイ生地をお楽しみいただける「あまおうナポレオンパイ」、あまおうロールケーキなどのニューオータニ定番アイテムをはじめ、果汁たっぷりの爽やかなジュレに、フレッシュあまおうを合わせた「あまおうゼリー」やパンナコッタなどのグラスデザートほか全16種のスイーツをお届けします。



■ホテルニューオータニ代表スイーツ「スーパーメロンショートケーキ」も！

メディアでも話題の“スーパーシリーズ”より糖度14度以上を誇る、静岡県産の極上マスクメロンをふんだんに使用したグランシェフ中島眞介渾身の作品「スーパーメロンショー

トケーキ」。ふんわりと軽い仕上がりの中に、メロンの豊かな風味を凝縮させた『スーパーあまおうショートケーキ』と人気を二分するショートケーキです。玄米を食べて育った鶏による薄いレモン色の卵「玄米卵」とカステラにも使われている長崎県産の上質な卵をブレンドした特製生地に、リッチな風合いを育む九州 大牟田産の生クリームを採用。和三盆ときび砂糖をブレンドすることで繊細な味わいに仕上げています。



■ 寿司やローストビーフ、ニューオータニ王道メニューもお好きなだけ！

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、天麩羅(ディナーのみ)など、ライブ感溢れるシェフのクッキングサービスがご堪能いただけるほか、和・洋・中のニューオータニ王道(全 25 種類)をお楽しみいただけます。また、あまおうを使用したスペシャルメニューとして“トマトとベリーカプレーゼ”が登場。あまおうの甘酸っぱさとクリーミーなモッツァレラチーズの絶妙な組み合わせはくせになる味わいです。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『SATSUKI デリシャスビュッフェ&あまおうスイーツ』

[期間] 2020年4月26日(日)までの毎週土・日・祝および1/10(金)、2/12(水)～2/14(金)

※2/12(水)・13(木)はランチのみ開催

[時間] ランチ [1部] 11:30～13:10 [2部] 13:40～16:00 (L.O 15:20)

ディナー 17:30～20:30 (L.O.)

[場所] オールデイダイニング「SATSUKI」(ロビー階)

[料金] ランチ 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

※お正月期間(12/31～1/3)は、開催内容及び時間・料金が異なります。

詳しくはお問合わせください。

[ご予約・お問合せ] Tel (043) 299-1848 (オールデイダイニング SATSUKI 直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/2020-deliciousbuffet/>