

房総の恵みを味わうディナーが ペアで 20%OFF に！

千葉県多古町産ワインとのペアリングや
1泊2食付きのお得な宿泊プランも登場！



ホテルニューオータニ幕張

『千葉グルメディナー～房総の恵み～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/recommend/kenmin2021/>

ホテルニューオータニ幕張では、6月15日(火)の千葉県民の日を記念し、千葉県産食材を豊富に盛り込んだ「千葉グルメディナー～房総の恵み～」を2021年4月9日(金)より6月15日(火)までの平日限定で販売します。

■千葉千消ディナーに舌鼓！

一年を通じて海の幸・山の幸が豊富に揃う千葉県はまさに食材の宝庫。この度、6月15日(火)の千葉県民の日を記念し、県産食材をたっぷりと盛りこんだ千葉千消(千葉県では、地産地消を千葉県の千に掛けて「千葉千消」を用いる)ディナーを、洋食・日本料理・中国料理・鉄板焼にてご用意しました。オールデイダイニング「**SATSUKI**」(洋食)では、ワインにも良く合うメニューとして、「千葉を味わう一皿 房総ハーブ鶏のシボラタ風“(いち)”ベーコンととろ～り太陽卵のアンサンブル」や「千葉産酪農牛乳で仕上げたコーンスープ」などをご用意。日本料理の「千羽鶴」では、県産の新鮮な鰯を使用した「千葉県産鰯つみれ団子汁」や千葉の銘柄鶏「房総ハーブ鶏」と野菜の煮物 東京湾の穴子と野菜の天麩羅など料理長のこだわりメニューをミニ会席仕立てに。中国料理「大観苑」では、ヘルシーで体に優しい中国料理をテーマに、「千葉県産自家製高菜漬け入り海鮮の炒め」、「千葉県産“坂東ケンボロ豚”のやわらか肉団子煮込み X.O 醬ソース」などをご用意いたします。ホテル最上階の24階からの眺望も楽しめるカウンター形式の鉄板焼「**樺**」では、シェフの鮮やかな手捌きで仕上げる「房総産旬の魚と帆立鉄板焼き 新緑ソース 芽吹き野菜添え」や「黒毛和牛ステーキ 千葉県産大地“名残りとはしり”実りの田園模様」など、お肉の香りや音も楽しめるライブ感あふれるディナーをご堪能ください。



■ペア利用なら20%OFFに！

乾杯用ドリンクがついて、1名さま¥8,000(税・サ共)の「千葉グルメディナー～房総の恵み～」を、2名さままでご利用いただくと20%割引の¥12,800(税・サ共)に。ご夫婦や大切な方との食事など、さまざまなシーンでご利用いただけます。※樺は対象外。

■千葉県多古町産ワインとのお得なペアリングも！

昨年、千葉県内で2軒目となる90年ぶりにワイナリーを設立した香取郡多古町の「船越ワイナリー」にて、“世界に誇れるワイン”を目指して醸造された日本固有品種の赤ワイン「マスカットベリー-A」と、フレッシュでフルーティーな味わいの「山ぶどう 月山一号」を本ディナーご注文の方に限り、特別優待にてご用意いたします。この機会にお食事とのペアリングをお楽しみください。

・マスカットベリー-A グラスワイン¥1,100(通常¥1,320) / ボトル¥6,600(通常¥7,700)

・山ぶどう 月山一号 ボトル¥11,000(通常¥13,200)



■お得な1泊2食付き宿泊プランも登場！

オールデイダイニング「SATSUKI」、日本料理「千羽鶴」、中国料理「大観苑」の3店舗から選べる「千葉グルメディナー～房総の恵み～」を堪能した後に、お部屋でのんびりとおくつろぎいただける他、ゆっくりと目覚めた翌朝には種類豊富な朝食ビュッフェをお召し上がりいただける「千葉グルメディナー付宿泊プラン」も登場。また、千葉県在住の方は、通常正午のチェックアウトを14:00まで無料延長いたします【事前申告制】。宿泊プランの詳細はこちら

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/stay/plan/2021kenmin>

■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『千葉グルメディナー～房総の恵み～』

[期間] 2021年4月9日(金)～6月15日(火)までの平日限定【各店舗1日5組の事前予約制】

[場所] オールデイダイニング「SATSUKI」、日本料理「千羽鶴」、中国料理「大観苑」
鉄板焼「櫻」

[料金] 1名さま ¥8,000 /ペアディナー 2名さま ¥12,800 ※櫻のみ1名さま ¥12,800
※いずれも乾杯用ドリンク付、税金・サービス料共

[詳細はこちら]<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/recommend/kenmin2021/>