

栗とぶどうの収穫祭 秋はホテルでハロウィーン気分

日本・フランス・イタリア3か国のモンブランに
週末限定でシャインマスカットのパフェも食べ放題！



ホテルニューオータニ幕張

『サンドウィッチ&フードプレゼンテーション～栗とぶどうのハロウィーンパーティー～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/chestnut-grape/>

【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：松ヶ瀬 Tel：043-299-1815 Mail：t-matsugase@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、ティー & カクテル「ザ・ラウンジ」にて『サンドウィッチ&スイーツプレゼンテーション〜栗とぶどうのハロウィーンパーティー〜』を2021年9月2日(木)～10月31日(日)まで開催いたします。

■秋のスイーツが勢ぞろい！3種のモンブランの食べ比べも！

大きなかぼちゃをかたどった“ジャック・オ・ランタン”のバルーンアートをはじめ、ハロウィーンムード一色の店内では、旬の栗とぶどう、ハロウィーンをテーマにしたスイーツが勢ぞろい！定番のマロンショート、マロンミルフィーユに加え、旬のフレッシュぶどうを2種類使ったぶどうタルトも登場。更に日本・フランス・イタリアの3カ国の栗を使用したモンブラン3種の食べ比べもお楽しみいただけます。



■SNS映えにもしっかり対応！ビュッフェ台を彩る絶品スイーツ

味はもちろんの事、見た目も可愛いスイーツの数々。こだわりのマスクメロンを使用した通常1カット ¥1,620の憧れのスーパーメロンショートケーキを愛くるしいビュッフェサイズでお届けします。さらに土・日・祝限定でシャインマスカットを使用した「プティ・パフェ」が新登場。ソフトクリームにさわやかなシャインマスカットをのせたパフェはSNS映えすること間違いなしです。





■ **ホテルの王道の“ローストビーフ”や焼き立て“ピッツア”もお好きなだけ！**

スイーツ以外のお食事メニューも充実。シェフのカッティングサービスで提供するホテル伝統の「ローストビーフ」や、目の前で焼き上げるアツアツの「窯焼きピッツア」のほか、定番のクラシックポークカツサンドや、フワフワな玉子が絶品のだし巻きたまごサンド、“新東京ドッグ”などのオリジナルサンドウィッチのほか、日替わりで登場するパンプキンベジタブルバーガーやビーフと茸の和風ピラフ(平日限定)など、秋ならではの限定メニューもご用意いたします。



■ キンキンに冷やしたコールドプレートの上で仕上げるひんやりサラダ。

ベジファースト派やスイーツのお口直しにはホテルスタッフが好みのサラダに仕上げる「サラダステーション」がおすすめ。種類豊富な新鮮な野菜にシリアルやクスクスなどをトッピング。スモーキーシーザードレッシングやクリーミースイートチリドレッシングなど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ひんやり&シャキシャキの絶品サラダが完成です。自分だけのオリジナルサラダをお楽しみください。



■ 期間限定！ 仮装で来店された方へスペシャルプレゼント！

10月30日(土)・31日(日)限定で、ハロウィーンにちなんだ仮装・カラーアイテムを身に付けて来店された方に、「ノンアルコールハロウィーンカクテル」を1名さま1杯プレゼント（自己申告制）。

■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『サンドウィッチ&スイーツプレゼンテーション〜栗とぶどうのハロウィーンパーティー〜』

[期間] 2021年9月2日(木)～10月31日(日)

[時間] ランチ 平日 11:30～16:30 [120分制] / 土日祝 11:00～17:00 [90分制]
ディナー 17:30～20:00 [9月:毎週土曜日・9/19、10月:毎週土・日曜日]

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(ロビー階)

[料金] 大人 平日 ¥4,400 / 土日祝 ¥4,950

小学生 ¥2,530

幼児(4歳以上) ¥1,320 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1847(ザ・ラウンジ直通)

[詳細はこちら]<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/chestnut-grape/>