

いよいよ明日からスタート！ 自粛明けのご褒美は いちごとチーズの楽園へ。

“ローストビーフ”や“ピッツァ”もお好きなだけ。
ホテルで一足早めのクリスマス気分を満喫！



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〜ストロベリー&フロマージュ〜』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/strawberry-fromage/>

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」にていちごとチーズを心ゆくまでお楽しみいただける『サンドウィッチ & スイーツプレゼンテーション〜ストロベリー & フロマージュ〜』を2021年11月2日(火)～12月26日(日)まで開催いたします。

■**いちごとチーズのスイーツが大集合！**

ビュッフェ台を彩るのは華やかないちごとチーズのスイーツの数々。王道の「ストロベリーショートケーキ」や、いちごの甘みとサクサクのパイ生地をお楽しみいただける「ナポレオンパイ」に「ストロベリータルト」など旬を迎えた冬の味覚「いちご」を使ったスイーツが贅沢に並びます。



【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

さらに、クリーミーなチーズとしっとりとした食感がたのしめる魅惑の「テリーヌ・ド・フロマージュ」や、ふんわりとしたロール生地でチーズクリームとレーズンを包み込んだ「チーズロールケーキ」など、いちごだけでなくチーズを使ったスイーツもずらり。いちごとチーズの甘い誘惑に、思わず心も躍ることでしょう。



■ **土・日・祝限定で大人気のミニパフェも登場！**

味はもちろんの事、見た目も可愛いスイーツの数々に加え、土・日・祝限定でマスカルポーネクリームを使用した「ティラミス風 フティ・パフェ」が新登場。コーヒーゼリーのほろ苦い香り、マスカルポーネクリーム、ソフトクリームが織りなすコンビネーションは病みつきにな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“ピッツァ”もお好きだけ！

スイーツ以外のお食事メニューも充実。シェフのカット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「窯焼きピッツァ」のほか、「焼きチーズリゾット」(平日限定)や「チーズinブラックオムハヤシ」(土・日・祝限定)など、スイーツだけでなくお食事でもチーズをたっぷりご堪能いただけます。



■ 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などをトッピング。スモークチーズ香るシーザードレッシングやクリーム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ヒンヤリ&シャキシャキの絶品サラダが完成です。お好みでトルティヤを添えれば、ヘルシーなラップロールでもお楽しみいただけます。



■ 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〜ストロベリー&フロマージュ〜』

[期間] 2021年11月2日(火)～12月26日(日)

[時間] ランチ 平日 11:00～16:30 [120分制] / 土日祝 11:00～17:00 [90分制]
ディナー 17:30～20:00

※11月ディナー:毎週土曜日、12月ディナー:毎週土・日曜日および12/24(12/26を除く)

[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(￥5,500)

土日祝 ￥4,950(￥5,500)

小学生 ￥2,530 / 幼児(4歳以上) ￥1,320

※いずれもサービス料別

※()内は12/24～26の料金

[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/strawberry-fromage/>