

2022年6月

# マンゴー、ピーチ、メロンの トロピカルサマーがやってきた！

最上級の完熟フルーツをそのままスイーツに。  
夏期限定“桃と生ハムの冷製パスタ”も登場！



ホテルニューオータニ幕張  
マンゴー・ピーチ・メロン

SATSUKIデリシャスフードプレゼンテーション

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/mango-peach-melon/>

ホテルニューオータニ幕張では、人気のフルーツである、マンゴー、ピーチ、メロンを贅沢に使用したスイーツと、和・洋・中からなるホテルグルメをお楽しみいただける『マンゴー・ピーチ・メロンSATSUKIデリシャスフードプレゼンテーション』を2022年7月2日(土)～8月28日(日)までの毎週土・日・祝および8/12日(金)・15日(月)限定で開催いたします。

### ■マンゴーとピーチとメロンが夢の饗宴！

じめじめした梅雨が終わり太陽の日差しが強くなりいよいよ夏本番を迎える季節。“マンゴー・ピーチ・メロン”をテーマに、あれもこれも食べたい女子にピッタリのビュッフェがスタートします。それぞれのフルーツの魅力をショートケーキで食べ比べいただける「マンゴーショートケーキ」、「ピーチショートケーキ」、メディアでも話題の「スーパーメロンショートケーキ」をご用意するほか、「マンゴーロール」や「ピーチロール」に「ピュアメロンゼリー」など…厳選した完熟フルーツをたっぷりを使用した贅沢スイーツを心ゆくまでご堪能いただけるチャンス是非お見逃しなく！



### ■ひんやり“桃の冷製パスタ”が新登場！

前菜としてもおすすめなのがグラスに入った一口サイズのパスタ「桃と生ハムの冷製カッペリーニ」(写真)です。やわらかな完熟桃を細麺のカッペリーニと絡めて生ハムをトッピングしました。桃の芳醇な香りと甘さと生ハムのほのかな塩気が絶妙なひんやり食感のパスタは夏の到来にピッタリの味わいです。



### ■「新江戸洋食」コーナーやホテル王道メニューもお好きなだけ！

数々のミシュランシェフとのコラボレーションを果たし、ホテルニューオータニ（東京）レストラン統括料理長を経て、今春より幕張の総料理長に就任した小出裕之渾身の「新江戸洋食」より、「コハダのポテトサラダ」や「白身魚のピカタ」などをご用意するほか、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や寿司、その場で揚げる天麩羅などホテル王道グルメもお好きなだけ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 オールデイダイニング SATSUKI

『マンゴー・ピーチ・メロン SATSUKI デリシャスフードプレゼンテーション』

[期間] 2022年7月2日(土)～8月28日(日)の毎週土・日・祝開催

[時間] ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:30～20:30 (最終入店 19:00)

※8/6(土)のみ営業内容・時間が異なります。

[場所] オールデイダイニング「SATSUKI」(ロビー階)

[料金] ランチ 大人 ¥7,150 / 小学生 ¥3,025 / 幼児(4歳以上) ¥1,925

ディナー 大人 ¥8,800 / 小学生 ¥3,300 / 幼児(4歳以上) ¥2,200

※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] Tel (043) 299-1848 (SATSUKI 直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/mango-peach-melon/>