

最も早い夏が到来！ クールダウンに 天然氷のかき氷はいかが？

暑さ対策もバッチリ！
“究極のかき氷”が今年も期間限定で登場！



ホテルニューオータニ幕張

『サツキかき氷』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/kakigori/>

ホテルニューオータニ幕張では、日本料理「千羽鶴」にて「**サツキかき氷**」を、2022年7月1日(金)～8月31日(水)までの期間限定で提供いたします。

■頭が痛くない天然氷のかき氷

関東甲信地方では統計開始以来最も早い梅雨明けが発表されました。暑くなればなるほど食べたくなるのがかき氷。そんな方に向けてホテルから天然氷を使用した“究極のかき氷”をご用意しました。氷に使用するのは、天然水を自然の寒さでゆっくりと凍らせた松月氷室の「日光天然氷」。山間の氷地に湧水を引き、手を加えずに自然に凍るのを待ち、切り出して氷室に氷を積み上げ、おがくずを纏わせて大切に保存しておきます。日光の職人が丹精込めて作り上げた天然氷は、空気や不純物を含まない自然の産物。削ると綿菓子のようなふわふわの柔らかさに仕上がります。滑らかな口あたりとかき氷特有の頭がキーンとなる感覚も少なく、心地よい清涼感をお楽しみいただけます。

■抹茶・いちご・和三盆の3種類のラインナップ

和風の「抹茶」、定番の「いちご」、上品な味わいの「和三盆」の3種類をご用意。それぞれ風味豊かな新たな美味しさを発見していただけます。今だけしか味わえない3種類の絶品かき氷をご堪能ください。

●抹茶 ￥2,500

「抹茶」は、豊かに香る抹茶のソースに、なめらかな舌触りの羊羹ゼリーや黒蜜あんこを合わせた和のかき氷。氷の中には丹波の黒豆を忍ばせ、食感にもアクセントを加えました。



●和三盆 ￥2,500

天然氷の中に白玉・羊羹ゼリー・黒蜜あんこを忍ばせ、和三盆ソースをあしらいました。隠し味に“藻塩”を使うことで、和三盆糖の柔らかい甘みが引き立ちます。シンプルなれど奥深い味わいのかき氷です。



●いちご ￥2,300

福岡の特撰いちご“博多あまおう®”の果肉を使用した、あまおう100%のソースを使用。ジューシーないちごの果肉とふわふわかき氷のコントラストがたまらない逸品。



■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『サツキかき氷』

[期間] 2022年7月1日(金)～8月31日(水) ※7/15～7/24 除く

[時間] ランチ 11:30～14:00 (L.O.)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

[料金] 抹茶・和三盆 ¥2,500 / いちご ¥2,300 ※サービス料別

[場所] 日本料理 千羽鶴 (ロビィ階)

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849 (千羽鶴直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/kakigori/>