

サンドウィッチで1万円越え！ 神戸ビーフを使った究極の贅沢

軽食のイメージを覆す
ホテルの厳選素材で作上げた贅沢サンドウィッチ



ホテルニューオータニ幕張
『神戸ビーフの極サンド』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/baycourt/kobebeef-sandwich/>

【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 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張（千葉県千葉市美浜区ひび野）では、ペントハウ斯拉ウンジ「ベイコートカフェ」にて神戸ビーフを贅沢に使ったサンドウィッチ『神戸ビーフの極サンド』を販売いたします。

■神戸ビーフとホテルの厳選素材で仕上げた究極のサンドウィッチ

サンドウィッチと言えば気軽に食べられる軽食のひとつですが、今回はそのイメージを覆すような贅を尽くしたサンドウィッチをご用意いたしました。ふっくらとしたホテルメイドのパンに包みこむのは世界に誇る和牛の代名詞「神戸ビーフ」。マスタードバター風味と甘めのオニオンガーリックソースがミディアムレアに焼き上げた神戸ビーフの旨味を引き立てます。ニューオータニこだわりの素材で作り上げた、他では食べられない究極のサンドウィッチをこの機会にぜひお召し上がり下さい。



■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『神戸ビーフの極サンド』※数量限定

[時間] 11:30～21:30 (L.O.)

[場所] ペントハウ斯拉ウンジ「ベイコートカフェ」(24階)

[料金] ¥11,000 (皮付きフライドポテト、ピクルス付) ロース (150g) または ファイル (120g)

※サービス料別

※予告なく販売終了する場合がございます。

[ご予約・お問合せ] Tel.043-299-1850(ベイコートカフェ直通)

[詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/baycourt/kobebeef-sandwich/>

【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 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp