

# まるで絹のような口当たり！ 細さ1mmの生絞りアイスモンブラン

通常のモンブランの半分以下の細さのマロンペーストを使用した口当たり抜群の生絞りモンブラン。



ホテルニューオータニ幕張  
『生絞りアイスモンブラン～絹糸仕立て～』

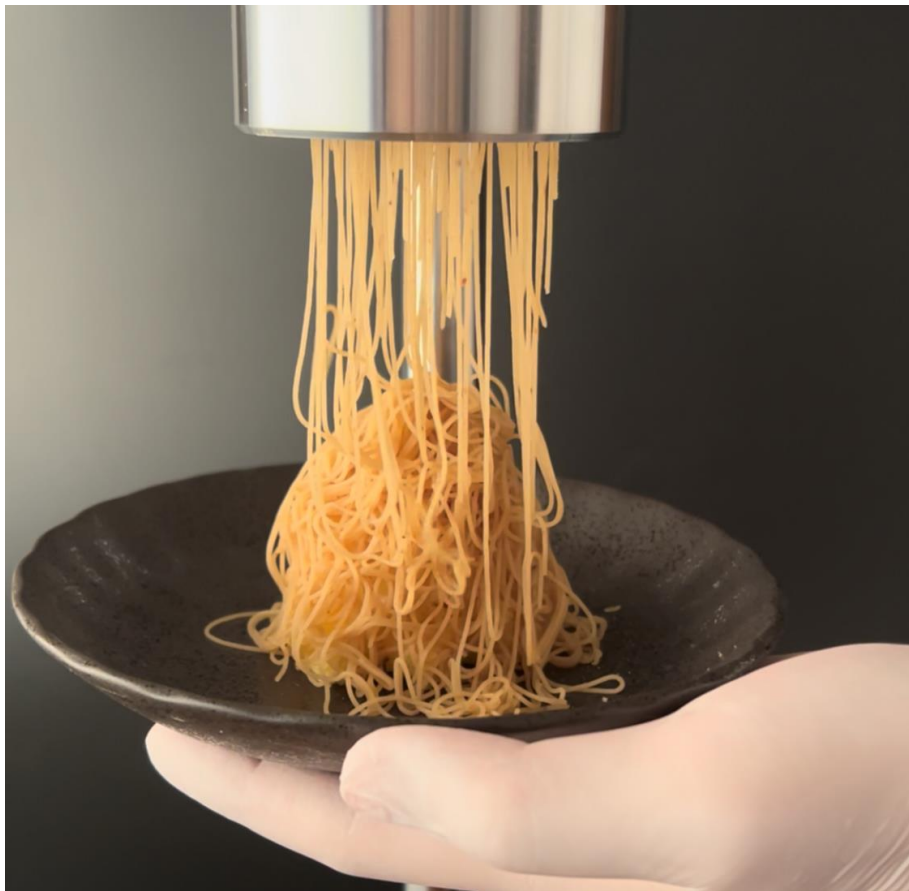
<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/ice-montblanc/>

【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、ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」にて『生絞りアイスモンブラン～絹糸仕立て～』を、本日2022年10月26日(水)より期間限定で販売いたします。

### ■ 細さ1mm！まるで絹糸のような生絞りアイスモンブラン！

秋のスイーツ代表といえば旬の味覚「栗」を使ったモンブランですが、この度ホテルニューオータニ幕張の「ザ・ラウンジ」より一味違ったモンブランが登場します。芳醇なミルクジェラートと濃厚マスカルポーネクリーム、メレンゲの上からたっぷりまとわせるのは極細の生絞りマロンペースト。通常のモンブランのマロンペーストが2.5mmに対し、生絞りアイスモンブランのマロンペーストは1mm。まるで絹糸のようなやわらかな食感と優しい甘さのハーモニーをご堪能ください。



### ■ 今しかできない！？モンブラン3種食べ比べも！

現在、ホテルニューオータニ幕張内にあるケーキショップ「パティスリーSATSUKI」では、今秋リニューアルした「新モンブラン」(写真・左)、そしてニューオータニの秋の風物詩ともいえる「スーパーモンブラン」(写真・右)も発売中です。「ザ・ラウンジ」では「パティスリーSATSUKI」のケーキをイートインすることができますので、生絞りアイスモンブラン・新モンブラン・スーパーモンブランの夢の3種類食べ比べをすることも可能です。今しか味わえないモンブラン3種類の食べ比べで、モンブランづくしの秋を過ごしてみたいかがでしょうか？



## ■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『生絞りアイスモンブラン～絹糸仕立て～』

[期間] 2022年10月26日(水)～

[時間] 14:30～17:30 (L.O.) ※ディナービューフェ開催時は16:00 (L.O.) となります。

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(ロビー階)

[料金] ￥2,200 ※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]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/ice-montblanc/>