

淑女へ贈る！ホテル最上階で楽しむ くまもとあか牛のステーキランチ

普段から頑張る自分へのご褒美は
地上100mからの絶景×くまもとあか牛×スイーツ盛り合わせ



ホテルニューオータニ幕張
鉄板焼 櫛『淑女に贈る至福の時間』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/shukujo-lunch/>

【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では、ホテル最上階の鉄板焼「櫂」にて熊本県産「あか牛」のフィレステーキをご堪能いただける女性限定の贅沢ランチ『淑女に贈る至福の時間』を本日2022年11月1日（火）から2023年2月28日（火）まで期間限定で販売いたします。

■淑女へ贈る！赤牛の神髓「くまもとあか牛」を使った贅沢ステーキランチ

平日のお昼は優雅に過ごしたい、という淑女の皆さまに女性限定の贅沢ステーキランチをご用意いたしました。主役となるのは赤身の神髓、熊本県産「あか牛」のフィレステーキ。阿蘇の大自然の中で放牧され、ストレス無く育てられる『くまもとあか牛』。うま味成分を豊富に含む赤身は、和牛本来の味と香りをお楽しみいただけます。



メインのステーキだけでなく、前菜からデザートまでシェフのこだわりが詰め込まれています。前菜の“**季節彩る小前菜の盛り合わせ 7種の美味礼賛**”は女性に喜んでいただけるよう、味だけでなく目で見ても楽しめるよう彩り華やかに仕上げました。



“海老原ファームから届くエビベジ & 海の幸の土瓶蒸し仕立て”は野菜本来の美味しさを追求する海老原ファームで収穫された味わい深い“エビベジ”に加えて厳選された海の幸をこぶ出汁とともに蒸した逸品。旨みたっぷりの出汁をスープとしてもお楽しみいただけます。メの”薬膳薫る参鶏湯風のメ雑炊 高麗人参梅干を添えて”は鶏もも肉と薬味をニューオータニのチキンバイヨンで柔らかく煮込んだ雑炊。高麗人参と一緒に付け込んだ南高梅と一緒に召し上がりください。



デザートには“ニューオータニが贈る SATSUKI スイーツ 5種の甘美”を。ニューオータニが誇るパティスリーSATSUKIの人気のケーキをかわいらしいミニサイズでご堪能いただけます。食後の紅茶も厳選したものをご用意いたしました。アッサム・ダーズリン・ニルギリ・季節のリーフティーの4種からお好みやその日の気分でお選びいただけます。



■ 地上 100m からの絶景で至福の時間を…。

ホテル最上階で過ごす特別な時間。カウンター越しにシェフが鮮やかな手捌きで焼き上げるステーキや野菜の音や香りも存分にご堪能いただけます。眼下一面に広がる東京湾を眺めながら至福のひと時をお過ごしください。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張 鉄板焼「櫻」

『淑女に贈る至福の時間』 ※数量限定、平日・女性限定

[期間] 2022年11月1日(火)～2023年2月28日(火)まで

※但し、12/19～25、12/30～1/4は除く

[料金] 1名さま ¥6,500 ※サービス料別

[時間] 11:30～14:00(L.O.)

[場所] 鉄板焼 櫻 (24F)

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1850 (櫻直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/shukujo-lunch/>