

抹茶とメロンとチョコレート♪ 新緑の季節に味わうビュッフェ

抹茶にほうじ茶、紅茶のスイーツに
メロンとチョコのテイストをプラスしました。



ホテルニューオータニ幕張

『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ〜ホテルでCHA茶CHA〜』

<http://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/index.html?Psubid=289>

【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：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：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 総支配人：豊田裕己）では、ティー & カクテル「ザ・ラウンジ」にて『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ～ホテルで CHA 茶 CHA～』を2018年5月11日(金)～7月1日(日)まで開催します。

■抹茶・メロン・チョコレートが夢の饗宴！

風薫る新緑の季節がやってきました。今春人気を博した「ホテルでいちご狩り」に続くビュッフェの第二弾として、「抹茶・メロン・チョコレート」をテーマにしたビュッフェを開催します。その深い味わいとほろ苦さが特長の抹茶は、新緑の緑とピッタリの色鮮やかなスイーツに変身を遂げます。思わず写真に撮りたくなるような模様を表面につけた抹茶ティラミスは、SNS 上で話題の“升スイーツ”をイメージした器で提供いたします。そのほか、抹茶のモンブランや抹茶プリンなど、抹茶のリッチな味わいをご堪能いただけるほか、ほうじ茶ブリュレや紅茶シフォンケーキなど、抹茶以外のお茶スイーツも登場します。今回フルーツの主役であるメロンは、定番のメロンショートやメロンロール、メロンジュレなどのアイテムでお届けします。また生チョコのような濃厚さが絶品の抹茶オペラや、抹茶マカロン・ほうじ茶マカロン(土・日・祝限定)で、チョコレートも饗宴を果たします。

■オリジナルブレッドも登場！

今回ビュッフェ専用オリジナルブレッドも登場。紅茶を練りこんだパンにクッキー生地を載せて香ばしく焼き上げた「紅茶メロンパン」(写真)は、通常の半分ほどのハーフサイズで提供します。女性にも食べやすいサイズで、口に入れた瞬間、紅茶の香りがほんのり香り、いくつでも食べられそうな味わいです。また、抹茶とあんこのラップサンドは、名古屋の定番あんこトーストからヒントを得ました。抹茶とあんこの絶妙なマリアージュをお楽しみください。



■カスタムメイドで話題の「サラダステーション」も！

ここ数年、都内を中心にサラダをカスタムメイドしてくれるサラダ専門店が急増するなど、女性に人気のサラダに「サラダステーション」をご用意。サラダバーから葉物や根菜類、豆類にツナやチキンなど、お好みの具材をセレクトしたら、ステーションにいるシェフへお渡しください。野菜の鮮度を保つためにコールドプレートの上で、野菜とオリジナルドレッシングを素早く和えてご提供します。仕上げに、クリスピーベーコンやアーモンド、クルトンなどお好きなトッピングを追加したら完成！オンリーワンのカスタムサラダをお楽しみください。



■ ローストビーフほか食事メニューも充実。女子会&ママ会の新定番に！

スイーツ以外のお食事もたっぷりをご用意します。名物のローストビーフのほか、オリジナルサンドウィッチやライスロール、ザ・ラウンジ特製カレー、パスタに、コーヒーや紅茶、ソフトドリンクのドリンクバーなど…充実したラインナップをご用意。ご家族やご友人とのご利用はもちろん、お母さま達のママ会のご利用もおすすめです！



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『スイーツ&サンドウィッチビュッフェ〜ホテルで CHA 茶 CHA〜』

[期間] 2018年5月11日(金)〜7月1日(日)

[時間] 11:30〜14:30 / 18:00〜20:30 [ディナーは毎週土・日曜日限定 (7/1は除く)] ※繁忙日は90分制

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(1F)

[料金] 大人 平日 ¥3,600 土・日・祝日 ¥3,800

小学生 ¥2,000 幼児(4歳以上) ¥900 ※いずれも税金・サービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1847(ザ・ラウンジ/10:00〜20:00)

[詳細はこちら] <http://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/index.html?Psubid=289>

【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：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp