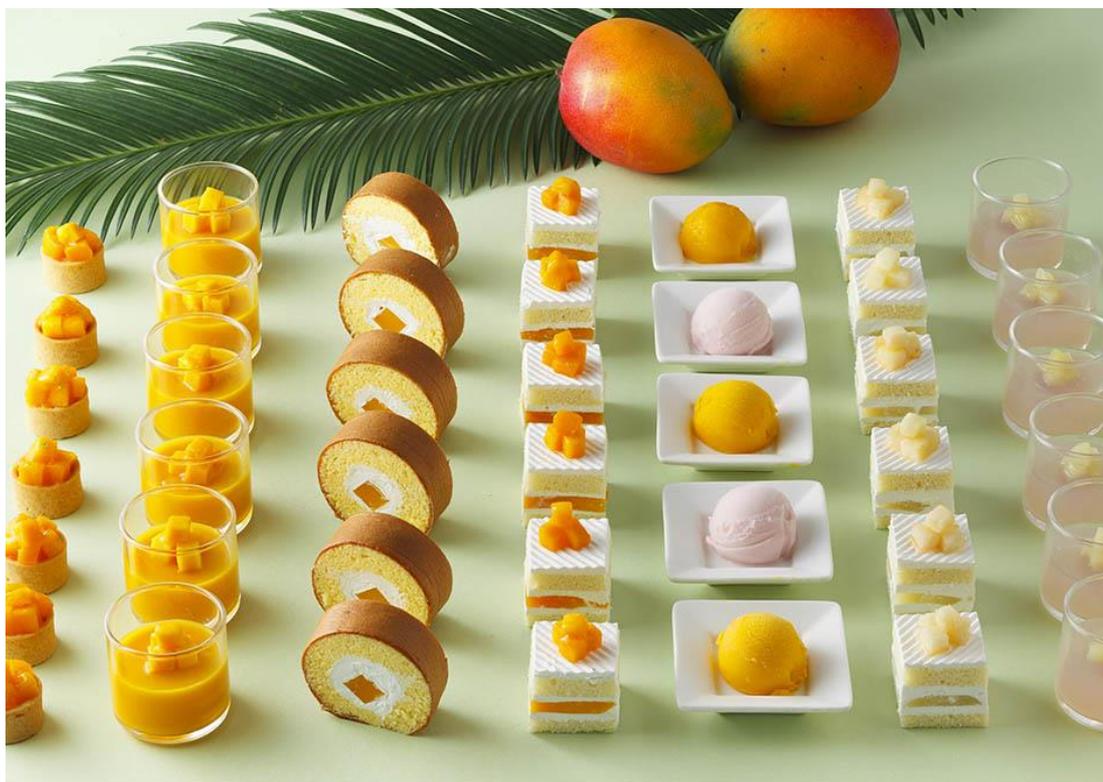


2018年7月

“最強サマースイーツビュッフェ” 完熟マンゴー&ピーチの魅力を堪能！

スイーツだけじゃない！寿司やローストビーフ、
ホテル王道メニューのほか、“Jシリアル”“豆乳”を使った
美味しくヘルシーなメニューも登場！



ホテルニューオータニ幕張

『SATSUKI デリシャスビュッフェ~完熟マンゴー&ピーチ~』

<http://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/index.html?Psubid=305>

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、完熟マンゴーとピーチを贅沢使ったが楽しめるプレミアムビュッフェ『SATSUKI デリシヤスビュッフェ~完熟マンゴー&ピーチ~』を2018年7月7日(土)~9月9日(日)までの毎週(土)(日)(祝)限定で開催いたします。

■最強のサマースイーツが勢ぞろい！

トロピカルフルーツの代表格である完熟マンゴーと、みずみずしく上品な甘さがたまらないピーチの魅力を存分に楽しめる期間限定のプレミアムビュッフェがいよいよスタート。食べ頃を迎えた芳醇な完熟マンゴーとピーチそれぞれ、ショートケーキ、ロールケーキ、タルトなどの定番から、暑い夏にこそ食べたいムースやジュレ、シャーベットまで。そのほかマンゴータルトやマカロン、ピーチムースなど全15種類のスイーツが楽しみいただけます。素材を生かしたスイーツは、この季節にしか味わえないパティシエこだわりの逸品ばかり。夏の最強スイーツを心ゆくまで堪能ください。

■寿司やローストビーフ、ホテル王道メニューもお好きなだけ！

低温でじっくりジューシーに焼き上げるホテル伝統のローストビーフをはじめ、鉄板焼やにぎり寿司、天麩羅(ディナーのみ)など、ライブ感溢れるシェフのクッキングサービスがご堪能いただけるほか、和・洋・中のニューオータニの人気の料理(全25種類)をお楽しみいただけます。



■ホテルブレンド八穀米“J シリアル&”豆乳を使った、ヘルシーメニューも。

ホテルニューオータニオリジナルブレンド八穀米ホテルニューオータニオリジナルブレンド八穀米「J シリアル」を練りこんだ麺を使用した「J シリアル豆乳冷麺」(写真)や「お野菜たっぷりの豆乳スープ」など、美味しいとヘルシーを実現したメニューも新登場！



■“J シリアル”とは…

健康と美味しさ、どちらも追求した料理を提供したい。そんな思いから生まれたのが、ホテルニューオータニオリジナルの雑穀「J シリアル」です。国内有数の雑穀の生産地として知られる、岩手県軽米町産のあわやたかきび、アマランサスなど8種類の雑穀を独自配合でブレンド。食物繊維やたんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、ポリフェノールもたっぷり含んだ栄養価の高いヘルシーな雑穀に仕上げました。コレステロールや骨粗鬆症が気になる健康志向の方はもちろん、たるみ防止や細胞の活性化などの効果も期待できるため、アンチエイジングを心がける方にもおすすめです。

■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

オールデイダイニング SATSUKI

『SATSUKI デリシャスビュッフェ~完熟マンゴー&ピーチ~』

【期間】 2018年7月7日(土)~9月9日(日)の毎週(土)・(日)・(祝)

※7/27(金)及び、8/10(金)~15(水)は時間・料金が異なります。

【時間】 ランチ 11:30~15:00 / ディナー18:00~21:00

【場所】 オールデイダイニング「SATSUKI」(1階)

【料金】 ランチ 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥1,700 / 幼児(4歳以上) ¥1,000

ディナー大人 ¥6,000 / 小学生 ¥2,500 / 幼児(4歳以上) ¥1,500

※いずれも税金・サービス料別

【ご予約・お問合せ】 Tel (043) 299-1848 (オールデイダイニング SATSUKI 直通)

【詳細は】 <http://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/index.html?Psubid=305>