

主役はチーズといちご。 冬のごちそうを召し上がれ。

とろ〜りチーズといちごスイーツでメリークリスマス!!



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〜チーズの国のクリスマス〜』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/index.html?Psubid=334>

ホテルニューオータニ幕張（千葉県千葉市美浜区／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～チーズの国のクリスマス～」を2018年11月2日(金)～12月25日(火)まで開催します。

■チーズといちごの世界へようこそ。

本格的な冬の到来を告げるように、華やかなクリスマスのオーナメントが街を彩りはじめる11月。ザ・ラウンジでは、“チーズといちご”をテーマに、冬のあったかビュッフェがスタートします。まるでチーズそのものを食べているような濃厚な味わいが特長の「バイクドチーズケーキ」や、ふわっとした軽い口どけが印象的な「スフレチーズケーキ」、マスカルポーネチーズクリームを巻いた「チーズロールケーキ」など、白をモチーフにしたスイーツがずらり。さらに、春の人気ビュッフェ「ホテルでいちご狩り」でもお馴染みのいちごスイーツも登場！定番の「いちごのショートケーキ」や「いちごのナポレオンパイ」、「いちごタルト」など…ひと足早く、いちごスイーツもお楽しみいただけます。



■とろ～り伸びるチーズ「アリゴ」が新登場！

数種類のチーズとマッシュポテトを練り上げて作るポテト料理「アリゴ」。元はフランスの郷土料理ですが、お餅のように伸びるので、“伸びるポテト”とも言われています。温かい「アリゴ」をバケットにのせて、ラクレット気分で味わうのはもちろん、サラダやグリル野菜にドレッシングのようにかけて楽しむのもおすすめです。さらに、リコッタチーズたっぷりの「ホテル特製パンケーキ」の間に挟めば、まさにチーズ×チーズのプレミアムパンケーキの完成です。他にも、ぜひベストマッチな組み合わせを探してください。



■ホテル王道メニューの数々も！

食事メニューには、ホテル王道の「ローストビーフ」のカットサービスをはじめ、本物のパルメザンチーズをくり抜いたチーズボウルで、チーズを削りながらご堪能いただく熱々のパスタ、ホテルメイドブレッドを使用したオリジナルサンドウィッチやカレー、サラダバーなど、約 25 種類の充実したラインナップでお迎えいたします。

■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〜チーズの国のクリスマス〜』

[期間] 2018年11月2日(金)～12月25日(火)

[時間] ランチ 11:30～14:30 (L.O.) / デイナー 18:00～20:30 (L.O.)

※ディナーは毎週金・土・日曜日・祝日に開催 ※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 ¥3,800 小学生 ¥2,000 幼児(4歳以上) ¥900

※クリスマス期間…12/15・16、21～25のランチ 大人¥4,000、12/22～24のディナー 大人¥5,000、
小学生¥2,500、幼児(4歳以上)¥1,000

※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)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/index.html?Psubid=334>