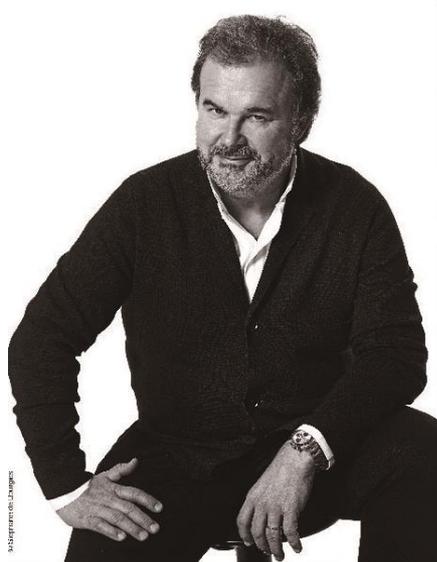


2018年10月

# 贅を極めたスイーツビュッフェ 11/3(土)予約開始！

「パティスリーSATSUKI」のスイーツに加え、世界のパティスリー界を  
リードする「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツも登場！



※写真はイメージ

ホテルニューオータニ幕張  
『プレミアムスイーツコレクション』

[https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2019/premium\\_sweets\\_collection/index.html](https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2019/premium_sweets_collection/index.html)

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、ホテル開業 25 周年を記念し、「パティスリー-SATSUKI」と「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツをビュッフェスタイルでお楽しみいただける「プレミアムスイーツコレクション」を 2019 年 1 月 6 日(日)に初開催します。

### ■ホテルニューオータニだからこそできるスイーツビュッフェ

パティスリー界をリードし続け圧倒的なステータスを誇るピエール・エルメ。味覚の喜びと幸福感を追い求める彼のスイーツを口にした瞬間に、誰もが創造的で情熱的な世界の虜になると言われています。彼自身のパストリーショップ世界第一号店は、今から 20 年前にホテルニューオータニ（東京）にオープンしました。時を同じくして、ホテルニューオータニのシェフパティシエに就任した中島眞介は、「パティスリー-SATSUKI」をオープン。親しみある素材を豊かな発想で表現したオリジナルコレクションや、厳選の最高級素材を惜しみなく使用した「スーパーシリーズ」など人気の作品を数多く発表し、歓びと感動を与え続けています。そんな、二つのブランドを持つホテルニューオータニだからこそ実現できる、究極のスイーツビュッフェです。

### ■「ピエール・エルメ・パリ」と「パティスリー-SATSUKI」の代表作をラインナップ

ピエール・エルメ・パリの作品の代表作をはじめ、不動の人気を誇るマカロンも登場！幕張では初となるピエール・エルメのスイーツを存分にご堪能いただけます。また、中島眞介の名を世に知らしめた、スーパースイーツシリーズより、玄米を食べて育った鶏の玄米卵の生地や海外セレブ御用達のアーモンドミルクの生クリームを使用し、選りすぐりの「あまおう」を贅沢に使った「エクストラスーパーあまおうショートケーキ」（¥3,000）や 1 本の木から 1 つのみに絞り込まれ、栄養と美味しさが凝縮された静岡県産マスクメロンを使った「エクストラスーパーメロンショートケーキ」（¥3,800）、柔らかな酸味と豊かなフレーバーが特徴のコロンビア産サントンドールのチョコレートを使用した「スーパーチョコレートショートケーキ」（¥1,550）など、店頭では 1 ピース ¥3,000 以上する極上スイーツも並びます。さらに、日本固有の素材を現代的にアレンジした「edoSWEETS」も登場します。京都の宇治抹茶や北海道産の大納言、和三盆など素材にこだわった抹茶のグリーンが鮮やかな「edo 大納言ショートケーキ」など、和と洋の融合をお楽しみいただけます。そのほか、ホテルメイドブレッドで作るオリジナルサンドウィッチやフレッシュサラダなど、スイーツ以外のアイテムも充実したラインナップでお届けします。



## [PROFILE]

«ピエール・エルメ»

常に創造性にあふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)の伝授にも意欲を燃やしている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と賞賛された。徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げる絶品の数々はどれも清楚な美しさを見せる。“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとし、真に独創的な「味覚・感性・歓喜の世界」を構築している。

«中島 眞介(なかじま しんすけ)»

ホテルニューオータニのシェフパティシエ。2002年「ワールドペストリーチャンピオンシップ」にて日本代表チームとして総合入賞。2009年「世界パティスリー2009」では日本代表チーム味覚監督としてチームを優勝へ導く。食材へのこだわりを遺憾なく発揮し、手間ひま掛けて作り上げた“スーパーメロンショートケーキ”を代表とする「スーパースイーツシリーズ」などを生み出す。現在はホテル全体のグランシェフとして活躍中。

### ■ 販売概要

#### ホテルニューオータニ幕張

『プレミアムスイーツコレクション』

[日時] 2019年1月6日(日) 11:30~

[場所] テラス (2階 ホワイエ)

[料金] 大人 ¥9,500 お子さま (小学生) ¥7,500

※ご利用は小学生以上とさせていただきます。

[ご予約・お問合せ] TEL(043)297-7676(宴会予約 9:30~19:00)[**11/3(土・祝)11:00~**]

[詳細は]

[https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2019/premium\\_sweets\\_collection/index.html](https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2019/premium_sweets_collection/index.html)