



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 宮本賢治）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～フロマージュ&ストロベリークリスマス～」を2019年11月2日(土)～12月25日(水)まで開催します。

### ■“チーズといちご”がバージョンアップ！

11・12月のテーマは“チーズといちごのクリスマス”。定番のバイクドチーズケーキやマスカルポーネクリーム  
のマスカルロール、ふわとした軽い口どけが印象的なムースフロマージュ(写真右)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「ナポレオンパイ」、「ストロベリータルト」（写真左）など、いちごスイー  
ツもたっぷりとお楽しみいただけます。



### ■イチオシの“バスク風チーズケーキ”も好きなだけ！

スペインのバスク地方発祥で、今年大流行のバスク風チーズケーキ。表面のほろ苦い“キャラメリゼ”と、  
チーズの甘さとのコンビネーションは、病みつきになること間違いなしです。その香ばしさと、クリーミーで濃厚  
な新食感チーズケーキをお好きなだけお召し上がりいただけます。



## ■オリジナル“冬アイス”を楽しもう！

寒い冬に無性に食べたくなる人も多いと言われる“冬アイス”。ザ・ラウンジでは、見た目もカラフルなアイスを揃えた“アイスクリーム Bar”をオープンいたします。お好みのアイス、ウイスキーや様々なリキュールをかけて、大人限定“冬アイス”をお楽しみいただけるほか、ノンアルコールのシロップやホットチョコレートもご用意いたしますので、オリジナルアイスを作ってお召し上がりいただけます。

## ■ホテル王道メニューの数々も！

お食事メニューには、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、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、充実したラインナップでお迎えいたします。ホットメニューには、お肉やキャベツなどの具材を柔らかくなるまで煮込んだフランスの家庭料理「ポテ」が登場。ニューヨーカー達が行列をなすほどの人気を誇る、ピッツアの名店「ROBERTA'S」監修のニューヨークピッツアや、目の前で仕上げる人気の「サラダステーション」も復活いたします。さらにドリンクバーでは、話題のブラックパールタピオカも入れ放題！新メニューの“あまおういちごオーレ”との相性も抜群です。



## ■クリスマス期間には限定メニューや各種イベントも開催！

12/20(金)～25(水)のクリスマス期間はお料理とスイーツメニューがグレードアップ！クリスマスに合わせて、シェフ特製オムライスやブッシュドノエルが2種類登場するほか、12/21(土)・22(日)には、華やかなドレスが印象的なハワイアンフラダンスショーも開催いたします。



## ■ 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〜フロマージュ&ストロベリークリスマス〜』

[期間] 2019年11月2日(土)~12月25日(水)

[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・日曜日および12月23日(月)~25日(水)に開催

[場所] ティー&カクテル「ザ・ラウンジ」(ロビー階)

[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 ※繁忙日は2部制

★クリスマス期間……12/21~25のランチ 大人 ¥4,000、

12/20,23~25のディナー 大人 ¥4,000、

12/21,22のディナー 大人 ¥5,000

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1847(10:00~20:00)

[詳しくは] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/2019fromage-xmas/>