

2018年9月

この秋、和栗とシャインマスカットが 夢の競演を叶えます。

スイーツだけじゃない！寿司やローストビーフのほか、
ホテルブレンド八穀米“Jシリアル”を使ったヘルシーメニューも！



ホテルニューオータニ幕張

『SATSUKI デリシャスビュッフェ~和栗とシャインマスカット~』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/index.html?Psubid=328>

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、“和栗とシャインマスカット”をテーマにしたプレミアムビュッフェ『**SATSUKI デリシャスビュッフェ~和栗とシャインマスカット~**』を2018年9月15日(土)~11月25日(日)までの毎週(土)(日)(祝)限定で開催いたします。

■和栗とシャインマスカットの夢の競演！

栗の中でも、ほくほくとした食感と味わいの和栗のモンブランや和栗のクリームブリュレをはじめ、マロンミルフィーユにマロンショート、マロンロールなど人気のマロンスイーツのほか、ぶどうは、皮ごと食べられる高級ぶどうとして人気のフレッシュのシャインマスカット*が食べ放題。その他、SATSUKI を代表する人気の「スーパーメロンショート」やヘルシーな絶品スイーツとして注目を集める「豆乳フロマージュスフレ」など、全種類を制覇したくなるようなラインナップで全15種類をご用意します。

*入荷状況により変更となる場合がございます。



■秋の定番、きのこやかぼちゃ料理も充実！

季節限定のメニューとして、ポルチーニ茸と鶏肉のクリーム煮(ランチ)やポルチーニ茸のクリームパスタ(ディナー)、パンプキンポタージュ、南瓜の鶏そぼろ餡かけなど、秋ならではのメニューが登場！旬の食材もたっぷりお召し上がりいただけます。

■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)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”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“J シリアル”を練りこんだ麺を使用した「あご出し香るホホワイトJシリアル焼きうどん」(写真)や「お野菜たっぷりの豆乳スープ」(ランチ)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。そんな想いから生まれたのが、ニューオータニオリジナルの雑穀「Jシリアル」です。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。

■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～和栗とシャインマスカット～』

【期間】2018年9月15日(土)～11月25日(日)の毎週(土)・(日)・(祝)

【時間】ランチ 11:30～15:00 / デイナー17:30～20:30

【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】<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/index.html?Psubid=328>