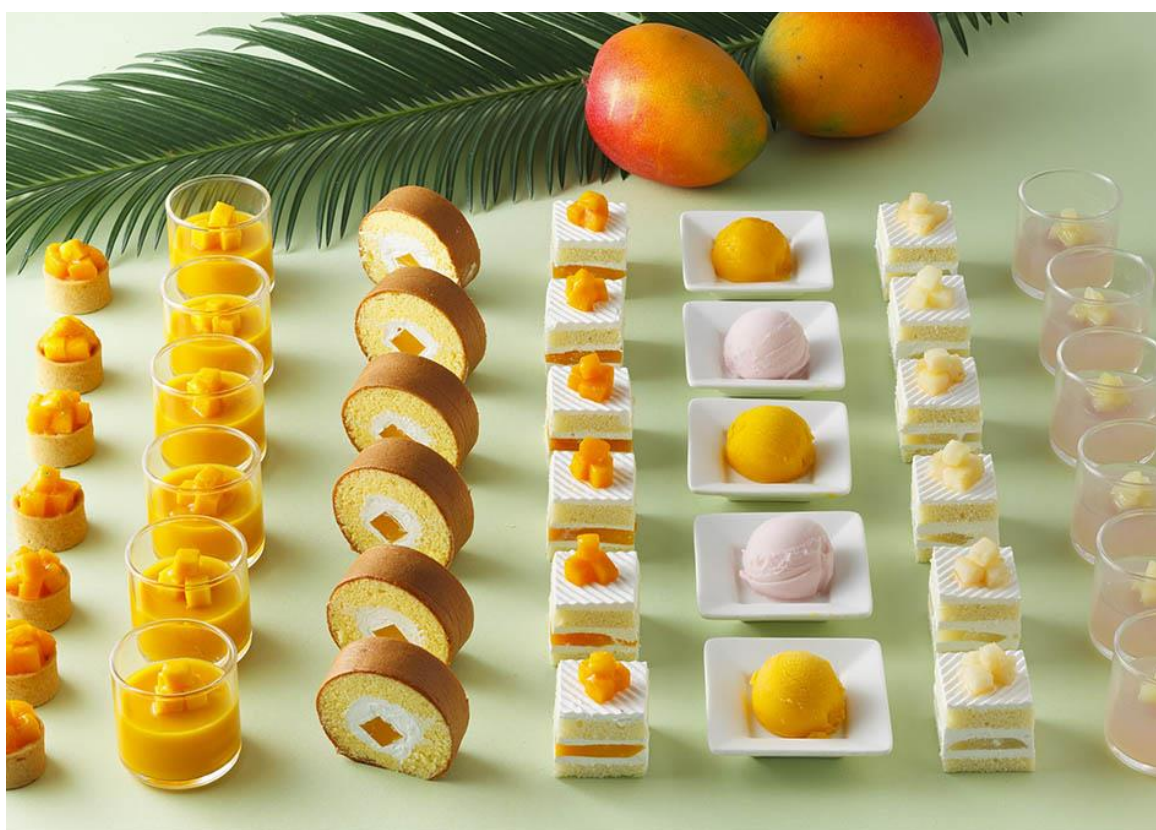


2019年6月

**お肉を満喫！充実鉄板グリルと
マンゴー&ピーチスイーツを堪能！
夏の欲張りグルメビュッフェ**



ホテルニューオータニ幕張

『真夏のグリルビュッフェ~マンゴー&ピーチ~』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/2019grillbuffet/>

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、シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼と、マンゴーやピーチを贅沢に使ったスイーツが楽しめるプレミアムビュッフェ『真夏のグリルビュッフェ～マンゴー&ピーチ～』を2019年7月13日(土)～9月8日(日)までの毎週土・日・祝日限定で開催いたします。

■ジューシーな鉄板焼をお好きなだけ！

この夏のビュッフェは、「鉄板焼」が主役！シェフが目の前でアツアツの鉄板焼きで焼き上げるグリル料理をお楽しみいただけます。ランチタイムには人気のビーフステーキや塩麴漬豚バラステーキ、まろやかな味が特徴の千葉県産房総ハーブ鶏をご用意。ディナータイムではサーロインステーキやジューシーなビーフ100%粗挽きハンバーグも登場いたします。



■充実のサマースイーツも見逃せません♡

スイーツには、パティスリーSATSUKIの王道である「スーパーメロンショートケーキ」をはじめ、フレッシュで甘みの強い「アップルマンゴー」と芳醇でみずみずしい「ピーチ」を使用したシェフパティシエこだわりの逸品を取り揃えました。食べ頃を迎えた完熟マンゴーとピーチそれぞれを、ショートケーキ、ロールケーキ、タルトなどの定番から、お口直しにもおすすめのジュレ、シャーベットまで全17種類のラインナップ。トロピカルフルーツのトップに君臨するマンゴーと上品な甘さがたまらないピーチの魅力を心ゆくまでご堪能ください。

■ホテル王道メニューや趣向を凝らしたメニューも。

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、出来たてクッキング・コーナーのにぎり寿司、天麩羅(ディナーのみ)や、和・洋・中の人気の料理をお楽しみいただけます。さらに、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」(写真右)など、美味しいとヘルシーを実現したメニューが今年も登場！そのほか、酸味、辛さ、甘さが複雑にからみあったタイ独自の伝統料理トムヤムクン（パクチー入れ放題！）や、スパイシー料理もご用意いたします。



■ 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

『真夏のグリルビュッフェ～マンゴー＆ピーチ～』

【期間】 2019年7月13日(土)～9月8日(日)の毎週土・日・祝日

および8月9日(金)ディナー～16日(金)ランチまで

【時間】 ランチ 11:30～15:00 / ディナー17:30～20:30

※ランチは100分制。

※8/3(土)のディナーは時間・料金が異なります。

【場所】 オールデイダイニング「SATSUKI」(ロビー階)

【料金】 ランチ 大人 ¥5,000 / 小学生 ¥2,000 / 幼児(4歳以上) ¥1,200

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)

【詳しくは】 <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/2019grillbuffet/>