

秋はホテルで ハロウィーンパーティー

人気のホテルビュッフェで秋の味覚を満喫
栗とぶどうのスイーツ&こだわりグルメを心ゆくまで！



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～栗とぶどうのハロウィーンパーティー～』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/2019kuri-budou/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

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：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～栗とぶどうのハロウィンパーティー～』を2019年9月10日(火)～10月31日(木)まで開催します。

◆見た目もかわいい秋のスイーツが勢揃い！タイムサービスのモンブランは必食！

ハロウィンムード一色の店内では、旬の“栗”と“ぶどう”、ハロウィンをテーマにしたスイーツが勢ぞろい！こだわりの栗ペーストでつくるモンブランやマロンショート、マロンナポレオンパイのほか、カボチャを使用したスイーツやホテル定番アイテムも充実。「フレッシュぶどう」は2種類をお好きなだけお召し上がりいただけます。

更にタイムサービス（9/24以降の平日限定）では、“和栗”“仏栗”“伊栗”の三カ国の栗を使用したモンブラン「三栗物語」が登場！ホテル自慢のスイーツを心ゆくまでご堪能ください



◆写真映えバッチリ！オリジナルのパフェが作れる「ハロウィンパフェステーション」

フォトジェニックな自分のオリジナルパフェが作れる“ハロウィンパフェステーション”がお目見え。グラスにお好みのポップカラーのチョコレートやマシュマロを詰めて、最後はアイスとコットンキャンディを載せて完成。また、ドリンクバーでは、ブラックパールタピオカが入れ放題！さらに、悪魔の実験コーナーとして赤青黄緑など謎のドリンクも登場！そこに色々なカラーシロップを注射器で注入してアレンジを楽しめます。人気のアフタヌーンティースタンドを使ってオリジナルアフタヌーンティーセットにパフェやドリンクを組み合わせて、写真や動画を撮って自慢しちゃいましょう！



【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

◆“ローストビーフ”などホテルの王道メニューや焼き立て“ピッツァ”もお好きなだけ！

スイーツ以外のお食事メニューも充実。シェフのカットサービスで提供するホテル伝統の「ローストビーフ」や、目の前で焼き上げるアツアツの「窯焼きピッツァ」、オリジナルサンドウィッチやザ・ラウンジ特製カレー、パスタのほかハロウィーンをイメージした、真っ黒な衣の「黒」唐揚げや「ブラックリゾット」、「ブラックバーガー」など、ちよい怖メニュー”も登場！そのほか、バラエティー豊かなお料理をお好きなだけお楽しみいただけます。



■ 仮装で来店された方にはスペシャルサービスやお子さま向けイベントなど盛りだくさん！

毎週金曜日には、一段と装飾がホラーに変わる「モンスターフライデーナイト」を開催！さらに、9月中の金曜日にハロウィーングッズを身に付けて来店すると「スペシャルハロウィーンドリンク」をサービス。（自己申告制）9/24以降の平日は2部目がお得！13:00～の2部は、スイーツ&お食事が120分、ドリンクバーは180分延長でお楽しみいただけます。また、週末にはお子さま向けに「じゃんけん or トリート」（??がもらえるゲーム）が開催されるなど、さまざまな企画が目白押し。店頭には、ハロウィーンのフォトスポットも登場し貸し出しグッズも充実！大人からお子様まで楽しめ何度も足を運びたいこと間違いなしです。

■ 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～栗とぶどうのハロウィーンパーティー～』

[期間] 2019年9月10日(火)～10月31日(木)

[時間] 11:30～14:30

※土・日・祝日 90分2部制、9/24以降は2部制（1部 11:00～ 90分/2部 13:00～ 120分）

18:00～20:30 [ディナーは毎週金・土・日曜日限定]

[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

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

[詳細はこちら] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/lounge/2019kuri-budou/>