

1ピース￥1,500以上の高級スイーツ“スーパーシリーズ”と究極の和スイーツが一度に愉しめる、年に一度の祭典が開幕！

「祇園辻利」とコラボレーションした限定抹茶スイーツもお目見え。1ヵ月半しか味わえない、至福のスイーツビュッフェをお愉しみください。

株式会社ニュー・オータニ　2022年04月28日

ホテルニューオータニ大阪は、抹茶・メロン・チョコレートの贅沢スイーツが愉しめる『スーパースイーツビュッフェ2022 ～抹茶とメロンとチョコレート スイーツプレゼンテーション～』を、2022年5月12日（木）～6月30日（木）までティー＆カクテル「SATSUKI LOUNGE」にて開催いたします。



ホテルニューオータニ大阪

ティー＆カクテル「SATSUKI LOUNGE」

『スーパースイーツビュッフェ2022 ～抹茶とメロンとチョコレート スイーツプレゼンテーション～』

https://www.newotani.co.jp/osaka/restaurant/satsukilounge/matcha-chocolate/

・和と洋の調和が織り成す“断面美”スイーツ『新edo抹茶ショートケーキ』が愉しめるのは、年に一度だけ！



和菓子に使用される素材を現代風にアレンジした、和と洋の調和が絶妙なニューオータニのスイーツシリーズ「edo SWEETS」の代表格『新edo抹茶ショートケーキ』が登場。ふわふわな食感がたまらない、抹茶と和三盆糖を「玄米卵」に混ぜ合わせた2種類のスポンジ生地に、青ヶ島産「ひんぎゃの塩」の利いた黒蜜あんこや黒蜜ゼリー、濃厚な抹茶豆乳カスタードクリームを挟んだ、口いっぱいに和の風味が広がる究極の和スイーツです。

宇治茶専門店「祇園辻利」とのコラボレーションスイーツも！

さらに、創業1860年の老舗「祇園辻利」とホテルニューオータニ大阪がこのビュッフェのためだけに作り上げたコラボレーション抹茶スイーツが7種登場します。石臼でじっくり挽いた「祇園辻利」の宇治抹茶は濃緑が色鮮やかで、ふくよかな旨味と独特の苦み、また芳醇な香りを併せ持つ貴重な素材。当ビュッフェでしか味わえない、こだわり抜いた材料とニューオータニの匠の技を融合させた特別なスイーツを是非お愉しみください。

・メロン・チョコレート好きならニューオータニの最強スイーツ“スーパーシリーズ”は必食！

厳選素材とパティシエの技巧を凝らしたホテルニューオータニのシグネチャースイーツ“スーパーシリーズ”。全国各地の厳選食材を使用し、生地からクリームまですべての工程にこだわり抜いて仕上げた“究極のスイーツ”として2004年に販売開始して以来、15年以上愛され続けてきました。今回はそんな“スーパーシリーズ”の中でも高い人気を誇る2種のショートケーキが登場します。



一つは、販売開始以来、高い人気を維持し続けている『スーパーメロンショートケーキ』。ホテルニューオータニのグランシェフ・中島眞介が3年かけて探し抜いた、糖度14度以上を保つ静岡県南伊豆町のマスクメロンをふんだんに使用したショートケーキ。クリームは、マスクメロンのみずみずしい甘さを引き立たせるため、九州大牟田産の生クリームを使用しており、そこへ和三盆を加えることでリッチな風合いに仕上げました。さらに、カステラの名産地長崎県の最高級カステラにも使用されている「太陽卵」を使用したスポンジ生地は、軽やかながらも豊かな味わいを醸し出します。甘さのバランスが絶妙な、旨味を凝縮させたプレミアムスイーツをご堪能ください。



もう1種の“スーパーシリーズ”として『スーパーチョコレートショートケーキ』をご用意。主役となるチョコレートには、柔らかな酸味と豊かな香りが特徴のコロンビア産サンタンデールを使用し、そこへチョコレートとの相性抜群のアーモンド塩キャラメルのカスタードクリームを加えることで、キャラメルのコクとほのかな塩味が後を引く美味しさを演出。それぞれ違った味わいの3層からなるこだわりのスポンジ生地は、口の中でほろっとほどける食感に。ニューオータニが誇る最強スイーツ2種をお好きなだけお愉しみください。

その他、ヘルシー食材のこんにゃくを使用したさっぱりとした味わいの『ピュアメロンゼリー』や、濃厚かつ滑らかな舌触りのコロンビア産チョコレートガナッシュをはじめ、８層に重ねられた生地の食感が愉しめる『オペラ』、イタリア産リコッタとマスカルポーネを練りこんだ生地に、たっぷりのメレンゲを混ぜ込むことで実現した、ふわふわで味わい深い『ホテルニューオータニ特製パンケーキ』など豪華スイーツが並びます。

・「美味と健康」がテーマのお食事メニューも充実のラインナップ



豪華スイーツとともに、ホテルのシェフが手掛けるグルメも必見。シンプルながらも本格的な味わいの、優しい甘みが食欲をそそる『出汁巻き玉子サンド』をはじめ、さっぱりした味わいの『レモン香るネギ塩チキンサンド』など、ランチタイムのご利用にもぴったりな満足感あるサンドウィッチをご用意。さらに、“次世代のお肉”として注目を集める「大豆ミート」を使用した『新東京大豆ミートバーガー』や、バンズにニューオータニオリジナル八穀米「Jシリアル」を使用した『新東京ライスバーガー』が日替わりで登場。その他サクサクに揚げた絶品カツを挟んだ特製ポークカツサンドやシェフが日替わりでご用意するパスタや焼きそばなど、塩系グルメもお好きなだけお愉しみいただけます。

・スイーツビュッフェ新シリーズ開催を祝して、特別な宿泊プランが誕生！



贅沢スイーツとこだわりのグルメを心ゆくまでご堪能いただけるスイーツビュッフェは、満席必至になること間違いなし。この度、そんなスイーツビュッフェのお席が確約された特別な宿泊プランを販売いたします。「満席で予約が取れない！」という心配はご無用。スイーツビュッフェを満喫したあとは、お部屋でゆっくりとお寛ぎください。近場で贅沢な時間を過ごす「ステイケーション」をお探しの方必見のプランです。

【料金（1泊1名さまあたり）】

◆2名さま1室ご利用時　スーペリアツイン／ダブル（30㎡）　￥18,500～

◆3名さま1室ご利用時　スーペリアトリプル（40㎡）　￥17,500～

※表示料金は１名さま分の１泊室料、朝食、スイーツビュッフェ、税金・サービス料を含みます。

※土曜日・休前日のご宿泊は上記料金に１泊１名さまあたり￥4,000（税金・サービス料共）が追加となります。

https://www.newotani.co.jp/osaka/stay/plan/sweetsbuffet-stay/

・販売概要

ホテルニューオータニ大阪

ティー＆カクテル「SATSUKI LOUNGE」

『スーパースイーツビュッフェ2022 ～抹茶とメロンとチョコレート スイーツプレゼンテーション～』

【期間】2022年5月12日（木）～6月30日（木）

【時間】11:30～15:30（最終入場14:00）〈90分制〉

【料金】大人　平日￥6,000、土・日・祝日￥6,500／小学生￥3,000／幼児（4歳以上）￥2,000

※税金・サービス料共

【場所】ティー＆カクテル「SATSUKI LOUNGE」（ロビィ階）

ホテルニューオータニ大阪　大阪市中央区城見1-4-1

https://www.newotani.co.jp/osaka/restaurant/satsukilounge/matcha-chocolate/