3月限定コラボメニューに”全集中”！『鬼の来ないレストラン』でアニメ「鬼滅の刃」の世界観を堪能

今月のコラボランチョンマットは「煉獄杏寿郎×宇髄天元」をご用意！

株式会社ニュー・オータニ

2022年03月01日

ホテルニューオータニ（東京）では、 アニメ「鬼滅の刃」とのコラボレーション企画『鬼の来ないレストラン』を3月31日（木）までの期間限定で提供いたします。

ホテルニューオータニ（東京）

『鬼の来ないレストラン』（ガーデンタワー「タワーレストラン」）

https://www.newotani.co.jp/tokyo/kimetsu/

■藤の花で飾られた「鬼の来ないレストラン」で、アニメの世界観を堪能する感動のビュッフェ体験！

ホテルニューオータニ（東京）の最上階40階に位置する、地上144ｍのビュッフェレストラン「タワーレストラン」は、藤の花で飾られた『鬼の来ないレストラン』として2022年3月31日（木）まで営業いたします。アニメ「鬼滅の刃」のキャラクターたちに囲まれながら、ここでしか味わえないコラボレーションメニューの数々をお愉しみください。

■3月限定のビュッフェメニューが登場！

ホテルシェフが考案したアニメ「鬼滅の刃」とのコラボメニューのほかに、オードブル・ビーフシチューなどの王道メニュー、いちごの王様「博多あまおう®」を使用した人気のスイーツがラインアップする『鬼の来ないレストラン』。今しか味わうことのできない3月限定のメニューをお見逃しなく！

【3月限定】伊之助の日輪刀風グリッシーニ

伊之助の日輪刀をイメージした前菜。細長いグリッシーニが日輪刀本体を、生ハムが日輪刀に巻かれた布を表現しています。グリッシーニの軽い食感に、生ハムの塩味がマッチした一品。

【3月限定】我妻善逸 鰻の燻製タパス

善逸の好物である鰻を燻製にし、豆乳由来のクリームと合わせたタパス。ふっくらとした鰻のうま味と滑らかなクリームが絶妙です。

【3月限定】炎柱のトムヤムクン

酸味、辛さ、甘さが複雑にからみあったタイの伝統料理トムヤムクン。煉獄杏寿郎の、燃え盛る「無意識領域」を表現しています。

■コラボノンアルコールカクテル「煉獄杏寿郎」「宇髄天元」も再登場！

ノンアルコールカクテル「煉獄杏寿郎」￥1,800 ※コースター付き、サービス料別

炎柱の煉獄杏寿郎をイメージしたノンアルコールカクテル。白桃やプラムの優しい甘みに、クランベリーの酸味が心地よい味わいです。

ノンアルコールカクテル「宇髄天元」￥1,800 ※コースター付き、サービス料別

無農薬のバラとスパイス、八ヶ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られたノンアルコールジンを使用した爽やかなノンアルコールカクテル。時間経過と共に色が変わる“ド派手な”演出もお楽しみいただけます。

3月は全8種類のコラボノンアルコールカクテルをご用意。キャラクターそれぞれの個性や、アニメ「鬼滅の刃」の世界観をドリンクを通してお楽しみいただけます。

ノンアルコールカクテルをご注文いただいた方には、ufotable描き下ろしイラストを使用したコラボコースターをプレゼントいたします。

■【3月限定】コラボランチョンマットは、煉獄杏寿郎×宇髄天元！

「鬼の来ないレストラン」にご来店のお客さまにお渡しする月替わりのランチョンマット。3月は、ufotable描き下ろしイラストの「煉獄杏寿郎と宇髄天元」をご用意いたします。

■販売概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/kimetsu/

［店舗］

ホテルニューオータニ（東京）

タワーレストラン（ガーデンタワー 40階）

［時間］

ランチ 11:30～

ディナー 17:30～

［料金］

・平日

￥9,900

・土日祝

￥12,000

・お子さま（4～12歳）

￥7,000

・ノンアルコールカクテル（コースター付き） 各￥1,800

※サービス料別

※90分制でのご利用となります。 あらかじめご了承ください。

※竈門禰豆子の「禰」は「ネ＋爾」が正しい表記となります。

※煉獄杏寿郎の「煉」は「火」+「東」が正しい表記となります。

(C)吾峠呼世晴／集英社・アニプレックス・ufotable