秋はホテルで”栗拾い”！？至高の栗スイーツが集結するご褒美ビュッフェがスタート！

大人気『モンブラン』に、3種のショートケーキ食べ比べも！

株式会社ニュー・オータニ

2021年08月27日

ホテルニューオータニ（東京）の絶景ティーラウンジ「ガーデンラウンジ」では、大人気スイーツビュッフェの新シーズン『スーパースイーツビュッフェ2021～栗とぶどう～』を、2021年9月1日（水）～ 11月30日（火）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）

ガーデンラウンジ「スーパースイーツビュッフェ2021～栗とぶどう～」
https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/gardenlounge/chestnut-grape/

■秋の味覚といえば「栗」！たっぷりの栗を使ったスイーツで栗拾い気分を満喫

季節の移ろいを感じさせてくれる食材として、各社が実施する秋の味覚のアンケートにおいて軒並み上位にランクインする「栗」。ホテルニューオータニでは安全・衛生対策を徹底しつつ、従来の"好きなものを好きなだけ楽しめる"ビュッフェの魅力を両立させた"プレゼンテーションスタイル"で、コロナ禍においても前年比2倍の予約件数を獲得するなど大好評の『スーパースイーツビュッフェ』において、栗をたっぷりと使用したラインアップを期間限定でご用意いたします。

■3種類の栗をブレンドし"栗感"にこだわった名作モンブランも食べ放題！

ホテル館内のペストリーショップ「パティスリーSATSUKI」で年間販売個数ベスト3に入る高い人気を誇る『**モンブラン**』も秋限定でビュッフェに仲間入り。3種の栗をブレンドさせ、栗そのものの味わいを愉しめるように仕上げたホテルオリジナルのマロンペーストの中には、なめらかな生クリームと渋皮栗が入っています。旬を迎えた栗をたっぷりと使った贅沢スイーツを心ゆくまでお楽しみください。

■大注目の新作『マロンショートケーキ』など、3種類の豪華ショートケーキを食べ比べ！

糖度14度の甘さを誇る厳選した静岡県産マスクメロンを使用した**『スーパーメロンショートケーキ』**、季節ごとにシェフが厳選したいちごを使用した**『ストロベリーショートケーキ』**の2つの人気商品に加え、今年は栗の上品な甘みが愉しめる**『マロンショートケーキ』**が新登場！ショートケーキならではのくちどけの良さと、厳選した素材を活かした味わいをご堪能ください。

■さらに！ぶどう・さつまいも・カボチャなど秋限定のスイーツが目白押し！

栗とぶどう、それぞれの美味しさを引き立てるべく種類の違う生地で作った2種類のロールケーキ**『マロンロール』**&**『グレープロール』**

ぶどう果汁をたっぷりと使用した**『グレープゼリー』**&**『グレープシャーベット』**

素材の甘みを活かした**『さつまいもプリン』**&**『かぼちゃパンナコッタ』**。このほかにも、秋ならではのスイーツが豊富にラインアップいたします。

■もう一つの主役！シェフのこだわりが詰まった、絶品サンドウィッチ

『スーパースイーツビュッフェ』におけるもう一つの主役は、バラエティ豊かなサンドウィッチ。ホテル伝統のローストビーフをはさんだ**「ローストビーフ＆レタスサンドウィッチ」**、定番メニューの**「ポークカツサンドウィッチ」**、出汁香る**「だし巻きたまごサンドウィッチ」**など、料理長こだわりのサンドウィッチの数々を一口サイズで食べ比べていただけます。

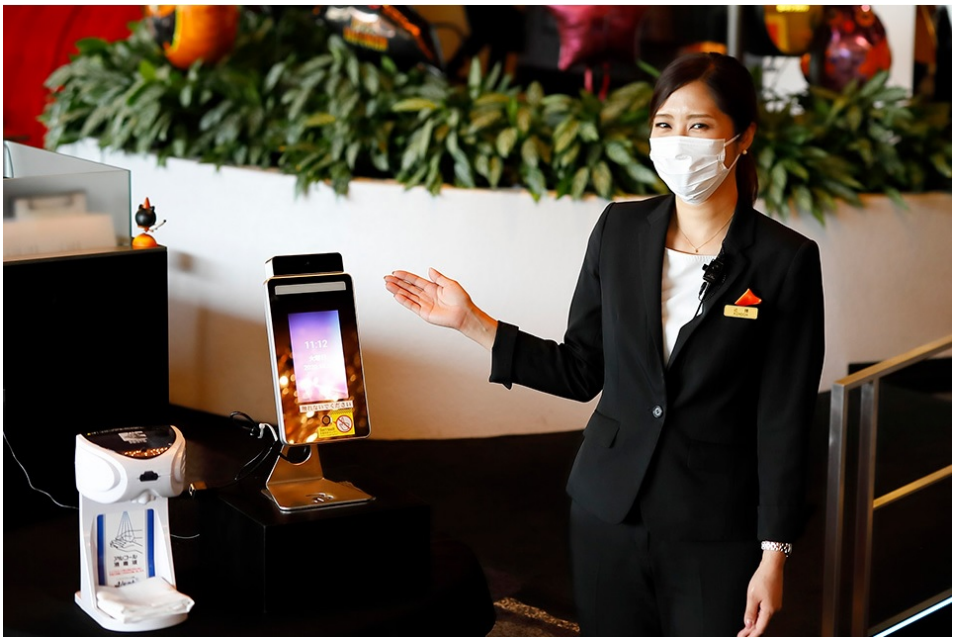
中には**「さつまいもとレモンクリームと粒あんサンドウィッチ」**や**「かぼちゃサラダとレーズンのハニーマヨネーズサンドウィッチ」**など、シェフの遊び心が詰まった秋の新作メニューも登場します。スイーツとサンドウィッチの無限ループで食欲が止まらない、心躍るランチタイムをご堪能ください！

■秋深まる日本庭園の絶景を眺めながら、旬の味覚を堪能して

ビュッフェの舞台となるのは、広大な日本庭園を正面に臨む「ガーデンラウンジ」。9月から11月にかけて紅葉へと移ろいゆく日本庭園の絶景をご堪能いただけます。秋限定のスイーツメニューとともに、だんたんと深まる秋の風情を味わってみてはいかがでしょうか。

■販売概要
https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/gardenlounge/chestnut-grape/
期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）
時間：11:30～ ※90分制
料金：大人　平日 ￥6,300　土・日・祝日 ￥7,400
　　お子さま ￥3,850
※別途、料金にはサービス料を加算させていただきます。
※お子さまは4～12歳
※ウェブサイトからの事前予約制となります。
場所：ティー＆カクテル「ガーデンラウンジ」（ガーデンタワー ロビィ階）

■新型コロナウィルス感染症対策の取り組み



■対策の一例
・非接触型検温器による検温
・手指の消毒のご協力とマスクの着用をお願いしております。
・机、椅子、メニューなどの定期的な消毒
・混雑回避のための入店時間の分散化
・カトラリー、食器の高温洗浄
・スタッフの手袋、フェイスカードまたはマスクの着用

・出退勤時、現場入時のスタッフの体調チェック
・お飲物のメニューはQRコードでご覧いただきます。
・抗菌マスクケースの配布