桜の開花に合わせて”お花見バーガー”新登場！尾崎牛100%のWパティ×濃厚チェダーチーズソース

当日のテイクアウト＆デリバリーにも対応！

株式会社ニュー・オータニ

2022年03月18日

ホテルニューオータニ（東京）のコーヒーショップ「SATSUKI」では、お花見の時期に合わせて提供する新作ハンバーガー『月見バーガー～お花見バージョン～』を、2022年3月18日（金）よりイートイン・テイクアウト・タクシーデリバリーアプリで販売いたします。

ホテルニューオータニ（東京）

コーヒーショップ「SATSUKI」

『月見バーガー～お花見バージョン～』

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/satsuki/tsukimi-burger/

■”尾崎牛100%”のダブルパティ×濃厚チェダーチーズソース！贅を極めたホテルメイドのハンバーガー

その高い希少性から”幻の和牛”とも呼ばれる宮崎県産「尾崎牛」を100%使用したダブルパティ（約160g）は、噛み締めるほどに上質な肉の旨みがあふれ出します。肉々しいパティをまろやかに包み込むのは、チェダーチーズとベシャメルソースを合わせた濃厚でクリーミーなチーズソース。そして、甘みとコクのある味わいが特徴の長崎県産「太陽卵」のフライドエッグ、厚切りのベーコンを合わせ、ホテル館内のベーカリーで焼き上げる特製チーズバンズでサンドしました。

【尾崎牛とは】

宮崎県の広大な自然のもと大切に育てられる「尾崎牛」。国内での流通数は月に僅か30頭のみと、その希少価値から”幻の和牛”とも称される逸品。一般的な肉牛が生後28か月で出荷されるのに対し、30～34か月”生きながら”熟成させる”長期間の飼育法で市場に出るため、バランスの優れた上質な脂ととろけるような味わいが特徴です。

■ホテルの日本庭園＆周辺のお花見スポットはまもなく見頃に！

ホテルニューオータニの日本庭園

加藤清正公、井伊家、伏見野宮邸の庭園として受け継がれ、400年の歴史を誇るホテルニューオータニの日本庭園。1万坪を誇る広大な園内にはヤマザクラ、シダレザクラ、ソメイヨシノ、ヤエザクラをはじめ、19種58本の桜が咲き誇ります。

また、ホテルが位置する千代田区には千鳥ヶ淵公園や北の丸公園、靖国神社、皇居東外苑、外濠公園など、都内屈指のお花見スポットが集結しています。4つの駅で合計6路線に囲まれたホテルニューオータニを起点とし、桜巡りを愉しんでみてはいかがでしょうか。

■『月見バーガー～お花見バージョン～』販売概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/satsuki/tsukimi-burger/

[期間]

2022年3月18日（金）より

[料金]

￥4,800（ポテトフライ付）

※店内でお召し上がりの場合、別途サービス料10%を加算させていただきます。

[販売店舗]

ホテルニューオータニ（東京） コーヒーショップ「SATSUKI」

（東京都千代田区紀尾井町4-1　ザ・メイン ロビィ階 ）

[テイクアウト・デリバリーでもお愉しみいただけます]

①テイクアウト

https://store.newotani.co.jp/c/food/food-sa/st-takeout-24

※当日のご注文はお電話にてお問合せください（03-5275-3177）

②タクシーデリバリー（タクシーデリバリーアプリ「GO Dine」より）

https://go-dine.jp/shop/NjVmYjgzODUtYjk0Mi0wY2Y1LWNiMDQtNDRlNTA0MjE0YzM0

※別途デリバリー料金がかかります。

※アプリ内の金額が、記載の金額と異なる（最大1円）場合がございます。