松茸ご飯も食べ放題⁉ 満席御礼の栗スイーツビュッフェが、10月から拡張営業決定！

どこにも行けない秋に贈る、特別な口福体験！満席続きの大人気スイーツビュッフェを予約するチャンス！

株式会社ニュー・オータニ　2021年09月27日

ホテルニューオータニ（東京）では、『スーパースイーツビュッェ2021～栗とぶどう～』に新メニューの「松茸ご飯」を加え、10月からの土・日・祝日を6部制に拡張して2021年11月30日（火）まで販売いたします。

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/

■”旅行級”の高揚感を味わう、予約困難な大人気ビュッフェが拡張営業決定

新型コロナウイルスの感染拡大によって遠出が制限される中、都内での非日常体験ニーズの高まりによって満席の状態が続いているスイーツビュッフェ。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独自の”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し、9月末まで満席の状態が続いています。

そしてこの度、より多くのお客さまにお楽しみいただくため、10月の土、日、祝日に限り6部制へと拡張し営業いたします。3種類の栗をブレンドさせたホテルオリジナルのマロンペーストを使用したモンブランや、ぶどう果汁をたっぷり使用したぶどうゼリーなどのスイーツと、バラエティ豊かなサンドウィッチをお好きなだけお楽しみください。

■【NEW！】秋の味覚の王様、「松茸ご飯」も好きなだけ！

都内にいながらも、より一層特別な食体験をお楽しみいただきたいという想いから、今回新メニューとして旬の松茸を使用した「松茸ご飯」を期間限定でご用意。2019年度「卓越した技能者（現代の名工）」に選出された料理長 宮田 勇が、館内の料亭でも供される味わいをそのままにお届けします。

旬の時期ならではの芳醇な香りと、松茸の出汁が一粒一粒にまで染み渡った至福の逸品を味わえるのは、この季節だけ。松茸の状態が良い僅かな期間にしかお出しできない季節限定メニューを、ビュッフェスタイルでお好きなだけお楽しみください。

■あの”超高級スイーツ”に加え、秋限定メニューも豊富にラインナップ！

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主役に仕上げる『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』の看板スイーツに加え、栗の上品な甘みが愉しめる『マロンショートケーキ』もラインナップ。

ぶどうと栗、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』や、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』など秋ならではのスイーツもお楽しみいただけます。

さらに、ピエール・エルメ・パリがホテルニューオータニのためだけに作った限定スイーツ 「Cheesecake Marron　チーズケーキ マロン」 が登場します。 マロン風味の柔らかなチーズケーキ、歯ごたえあるマロンコンフィ、およびマロンのとろけるクリームがサブレの台の上で重なり合っています。それぞれのテクスチャーのコントラストが風味の効果を高めています。

■バラエティ豊かなサンドウィッチにも、秋メニューが登場！

『スーパースイーツビュッフェ』で人気のバラエティ豊かなサンドウィッチでは、定番メニューの「ローストビーフ＆レタスサンドウィッチ」、「ポークカツサンドウィッチ」のほか、「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」など秋らしいメニューも。

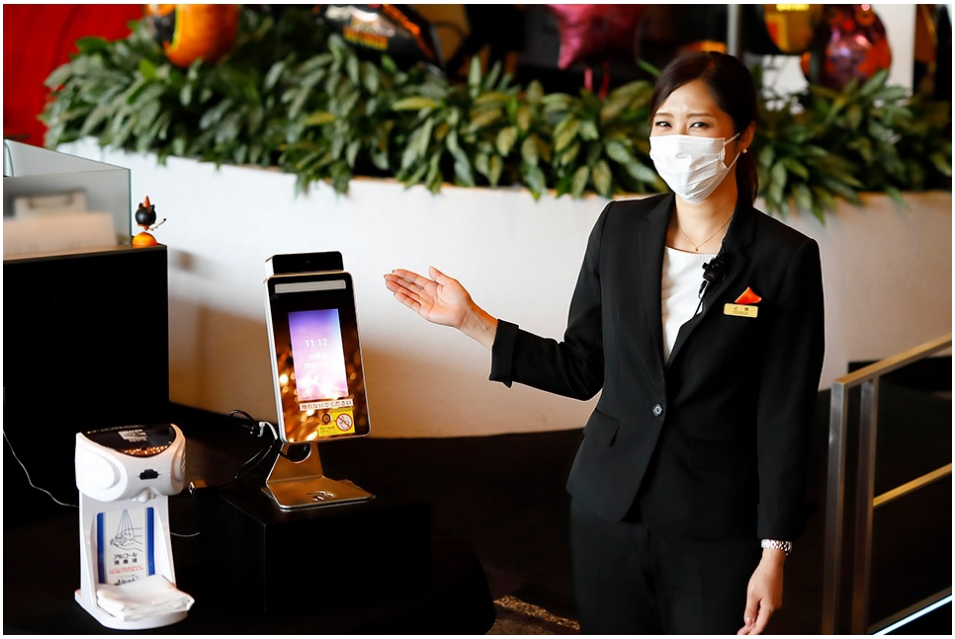
スイーツとサンドウィッチのループで味わいを変えながら、幸福感溢れるひとときをお過ごしください。

■販売概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/gardenlounge/chestnut-grape/
[期間] 11月30日（火）まで
[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。
※「松茸ご飯」は食材の入荷状況によって予告なく終了となる場合がございます。
[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）

■ホテルニューオータニの安全・衛生認証

ホテルニューオータニでは新型コロナウイルスの感染防止対策を徹底し、衛生対策国際社会保障協会（ISSA）が定める国際的認定プログラム『ジーバック・スター・ファシリティ・アクレディテーション（以下GBAC STAR?認定）』、フォーブス・トラベルガイドが定める360の衛生基準を満たした『Sharecare Health Security VERIFIED? with Forbes Travel Guide』認証を取得しています。国際基準において施設の洗浄、消毒および感染症予防のプロトコールが安全・安心であると認められたホテルとして、これからもお客さまにやすらぎのホテルライフをお楽しみいただけるよう日々努めて参ります。



■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

当ホテルの取組み内容は公式サイト「新型コロナウイルス感染症等への安全対策について（https://www.newotani.co.jp/tokyo/information/20200201-info/）」にてご確認いただけます。