食べ放題なのにヘルシー！？コロナ禍でも2万人動員のビュッフェの新シーズン「抹茶とメロンとチョコレート」が開幕！

サラバ背徳感！”リベンジ消費”に、豆乳や乳酸菌を使用したラグジュアリースイーツを心ゆくまで！

株式会社ニュー・オータニ 2022年05月13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、6月30日(木)までの期間限定にて開催いたします。

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/tokyo/restaurant/gardenlounge/sandwitch-sweets/matcha-melon-choco/

■制限明けの“リベンジ消費”に！コロナ禍でも2万人が熱狂したご褒美ビュッフェの新章開幕！

長きに渡る行動制限が解除され、久しぶりに集まる友人と外食を愉しむなど「リベンジ消費」に繰り出す人も多いはず。ホテルニューオータニでは、コロナ禍でも徹底した安全・衛生対策を行い、昨シーズン*累計2万人超が熱狂した大人気スイーツビュッフェが、初夏にふさわしい「抹茶とメロンとチョコレート」をテーマに新シーズンをスタートいたします。

*2021年12月1日（水）～2022年5月8日（日）『スーパーいちごビュッフェ 2022～あまおうスイーツプレゼンテーション～』

■甘党にはたまらない！初夏にふさわしい贅沢スイーツ3テーマを一度に愉しめる期間限定ビュッフェ

初夏のビュッフェは「抹茶とメロンとチョコレート」のテーマで展開。館内のペストリーショップ「パティスリーSATSUKI」で連日完売必至の1ピース￥1,500以上の高級スイーツ『**スーパーシリーズ**』を含む計16種のバリエーション豊かなスイーツをすべてミニサイズでご用意しているので、さまざまな味を少しずつお愉しみいただくことができます。

＜メロンスイーツ＞

ホテルニューオータニのシグネチャースイーツ『**スーパーメロンショートケーキ**』は、静岡県産の糖度14℃以上のマスクメロンを贅沢に使用。九州 大牟田産の生クリームが、メロンの繊細かつみずみずしい味わいをさらに引き立てます。その他にも、メロンピューレと豆乳で仕上げたヘルシーな『**メロンフラン**』や食感豊かな『**ピュアメロンゼリー**』も登場。旬のメロンを余すことなく味わうことが出来ます。

＜抹茶スイーツ＞

江戸城外堀に囲まれた紀尾井町にあって、伝統的な和の素材を使って生み出された「**新edo SWEETS**」。抹茶・和三盆糖・玄米卵を使用した2種類の生地で、黒蜜あんこや黒蜜ゼリー、抹茶カスタードクリームなど、こだわりの和素材をサンドした『**新edo抹茶ショートケーキ**』、発酵和菓子 元祖くず餅「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」を使用し、美味しさはもちろん健康への効果も期待される『**新edoくず餅ゼリー**』などホテルを代表する逸品の数々を味わうことが出来ます。

＜チョコレートスイーツ＞

柔らかな酸味と豊かなフレーバーが特徴のコロンビア産サンタンデールを使用した『**スーパーチョコレートショートケーキ**』は、外観は生クリームをまとったショートケーキ、中身は本格的なチョコレートケーキという、シェフの遊び心を感じる、『**スーパーシリーズ**』の中でも人気の商品。その他、『**豆乳チョコレートアイスクリーム**』など、濃厚な味わいと軽やかな口当たり、健康への配慮が調和したチョコレートスイーツも必食です。

■世界的に注目の大豆ミートも！「美味・健康・環境」の“三方よし”を叶えるお食事メニューも充実

甘いものの合間に欠かせないお食事メニューも、美味しさは妥協せず健康にも良い逸品を多数ご用意。

環境負荷の低減と効率的な食糧供給を実現するとして世界的に注目されている代替食品「**大豆ミート**」を使用した

『新東京ライスバーガー』や『ソイミート＆ベジタブルサンド』、黄えんどう豆の従来であれば捨ててしまう部分も含めて100%使用した「ZENB NOODLE」で作る『昔ながらのナポリタン』や『旨塩焼きそば』など、「美味しさ・健康・環境への配慮」の”三方よし”を叶えたメニューの数々が一堂に。

さらに、ホテルオリジナルブレンドで栄養価に富んだ雑穀米「**Jシリアル**」を使用した『すき焼きJシリアルサンド』『焼き鳥Jシリアルサンド』などの変わり種サンドウィッチや、10種類の旬のサラダと4種類のドレッシングをカスタマイズできる『健康旬野菜のサラダバー』もご用意。

今シーズンは健康に配慮しながらも美味しい、ホテルメイドのエシカルメニュービュッフェで、自粛に耐えた自分へのご褒美時間をお過ごしください。

■「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～」概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/gardenlounge/sandwitch-sweets/matcha-melon-choco/

期 間：2022年6月30日（木）まで

時 間：11:30～　※各90分制

料 金：平日　　大人 ￥6,600　お子さま ￥4,000

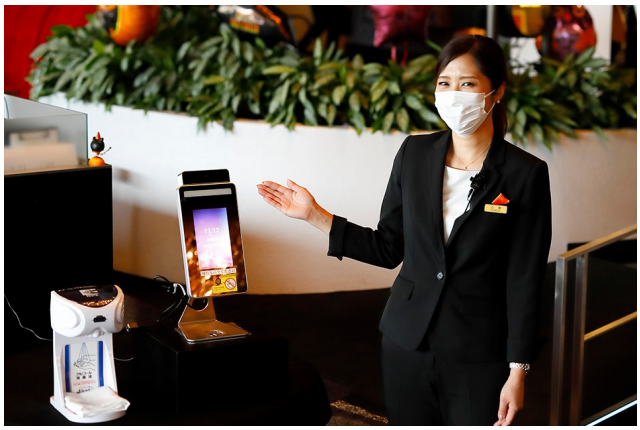
　　土・日・祝　　大人 ￥7,700　お子さま ￥4,000

※サービス料別※お子さまは4～12歳

※ご予約はウェブサイトより事前予約制にて承ります。

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、マスクの着用

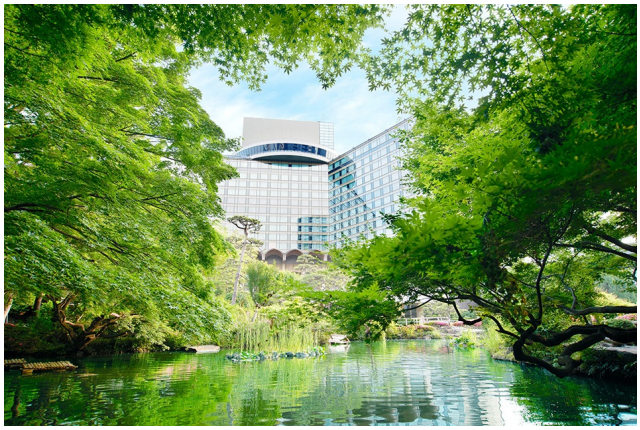
・出退勤時、現場入時のスタッフの体調チェック

・抗菌マスクケースの配布

【詳しくはこちら】

https://www.newotani.co.jp/tokyo/information/20200201-info/

■ ホテルニューオータニのSDGsの取り組み



地球環境への配慮がお客さまにとっての真の快適性につながるように。ホテルニューオータニは創業以来、おもてなしとエコロジーの両立に取り組んでいます。

【詳しくはこちら】

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