



バブル弾ける魅惑の”トリック”カクテルも！ ホテルビュッフェで嗜むフォトジェニックハ ロウィーン

ビュッフェ3店舗が期間限定でハロウィーン仕様に変身！
株式会社ニュー・オータニ

2021年10月20日

ホテルニューオータニ（東京）では、人気のビュッフェを提供する3つのレストラン（VIEW & DINING THE SKY、ガーデンラウンジ、トレーダーヴィックス 東京）において、ハロウィーンにちなんだグルメやカクテルの提供およびハロウィーンの店内装飾を2021年10月31日（日）までの期間限定で実施いたします。

ホテルニューオータニ（東京）
「HOTEL NEW OTANI HALLOWEEN 2021」
<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/halloween/>

■ 【VIEW & DINING THE SKY】ハロウィーンの月夜をイメージした”バブル弾ける”体験型カクテル！



ハロウィーンの月夜をイメージした幻想的なノンアルコールカクテルが期間限定で登場。バタフライピーティーにエルダーフラワーやグレープフルーツを合わせ、爽やかな味わいに仕上げました。色合いの変化や、バブルから弾け出るスモークの華やかな香りを五感でお楽しみください。



『Mystic Bubble -ミスティック バブル-』
料金：¥2,200
※別途サービス料を加算させていただきます。



東京の絶景を一望する360度パノラマビューレストランとして誕生した「VIEW & DINING THE SKY」では、名店で修業した職人が注文を受けてから握る寿司、米油でサクサクに仕上げる揚げたての天ぷら、目の前で焼き上げる鉄板焼に、ニューヨーカーが行列を為す本場直伝のピッツァなど、常に出来立ての味わいをご提供いたします。

「VIEW & DINING THE SKY」概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/sky/>

- ハロウィーン期間（カクテル販売・店内装飾）：
10月31日（日）までの毎週金・土・日曜日
- 料金
ランチ 大人 ¥9,900 / お子さま ¥5,500円
ディナー 大人 ¥14,500 / お子さま ¥7,700
※別途サービス料を加算させていただきます。
- 時間
ランチ：11:30～15:00（土・日・祝は11:30～15:45、お料理 L.O.15:30）
ディナー：17:30～21:00
※各2時間制

■【ガーデンラウンジ】あの人気スイーツがキュートなハロウィーン仕様に変身！



ガーデンラウンジの『スーパースイーツビュッフェ2021～栗とぶどう～』では、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で組み込んだ「モンブラン」や、濃厚な生クリームとグレープジュレやマロンペーストをふんわりとロールした「マロンロール」などの最旬スイーツがラインアップ。



入り口には、ハロウィーンのおばけやカボチャ、ガイコツのバルーンで彩られたフォトブースが登場！ご友人やお子さまと一緒に、ハロウィーンの思い出を写真に残してみたいはいかがでしょうか。

「ガーデンラウンジ」概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/gardenlounge/chestnut-grape/>

- ハロウィーン期間（店内装飾）：
 - 10月31日（日）まで
 - ※スイーツのハロウィーンデコレーションは10月25日（月）～31日（火）
- 料金：
 - 大人 平日 ¥6,300 土・日・祝日 ¥7,400
 - お子さま ¥3,850
 - ※別途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
- 時間：
 - 11:30～ ※90分制

■【トレーダーヴィックス 東京】遊び心あふれるハロウィーンカクテル付のビュッフェが登場！



リゾートダイニング「トレーダーヴィックス 東京」では、薪窯で焼き上げるジューシーなお肉と豊富なスイーツラインアップが人気の『バーベキュー&スイーツビュッフェ』にて、遊び心あふれる新作ハロウィーンカクテルがお得に楽しめる「ハロウィーンカクテル付きプラン」を通常のビュッフェ料金にプラス500円の特別料金でご用意いたします。

「Dyed Dusk」(写真左)

赤く染まる秋の夕暮れをイメージした大人なハロウィンカクテル。旬のブドウをスミレシロップと合わせ、お食事との相性も良いすっきりとした味わいです。

「Chubby Ghost」(写真中央)

太った白いお化けをイメージしたキュートなハロウィンカクテル。今が旬の洋ナシにジャスミンティーを合わせ、フルーティーで爽やかな味わいに仕上げました。

「The Green Mud」(写真右)

緑と赤のグラデーションが華やかなハロウィンカクテル。キウイ、アップル、レモンを使用したたっぷりのビタミンを閉じ込めた女性におすすめの一杯です。



リゾートダイニングならではのトロピカルな店内はどこを撮ってもフォトジェニック。ハロウィーンの装飾との今だけのコラボレーションをお楽しみください。

「トレーダーヴィックス 東京」概要

<https://tradervicstokyo.jp/food/halloween-oct/>

- ハロウィーン期間(特別メニュー・店内装飾)：
10月31日(日)までの毎週土・日曜日
- 料金：
大人 ¥8,500(スパークリングワインのフリーフロー付)
¥8,000(ハロウィンカクテル付)、¥7,500(お食事のみ)
お子さま ¥3,900
※別途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
※ハロウィンカクテルはノンアルコールもお選びいただけます。
※ソフトドリンク(ビュッフェ内)、食後のコーヒー・紅茶付
- 時間：
11:30~15:45 ※2時間制

■新型コロナウイルス感染症等への安全対策について



ビュッフェをイメージしたワンプレートメニューもご用意しております

【詳細はこちら】 <https://www.newotani.co.jp/tokyo/information/20200201-info/>