



黄綬褒章受章料理長が手掛ける春のお祝いに ぴったりの“春のばらちらし2選”

王道と変化球、さらにお花見にぴったりのテイクアウトにも対応できます。

株式会社ニュー・オータニ

2022年03月04日

ホテルニューオータニ（東京）では、卒業入学などのお祝いのシーズンにぴったりの色鮮やかな「桜ばらちらし寿司」を2022年4月30日（土）までの期間限定販売。また、鮑や雲丹など贅沢食材をふんだんに使用した「新江戸前ばらちらし重」を販売します。季節限定の華やかな逸品をお楽しみください。



ホテルニューオータニ（東京）

日本料理 KATO'S DINING & BAR『桜ばらちらし寿司』『新江戸前ばらちらし重』

■春季限定の華やかな逸品『桜ばらちらし寿司』



サーモンや海老、鮪、いくら、鯛など彩とりどりの海の幸を、赤酢を使った酢飯の上に贅沢にあしらった「桜ばらちらし寿司」。仕上げに桜の花びらの塩漬けを乗せ、お祝いの席にもびったりな華やかな逸品に仕上げました。

■鮑や雲丹など厳選食材をふんだんに使用した『新江戸前ばらちらし重』



海老、穴子、帆立、鮑、蒸し雲丹、こはだ酢メなどの厳選食材を盛り込んだ贅沢な逸品。お重の箱を開けたときに色鮮やかな厳選食材が目でも舌でも味わえます。

■雨が降ってもお花見が楽しめます



3月8日（火）よりレストラン内の中心部分には大きな桜の木が展示されます。雨天時でもゆったりくつろいで花見が楽しめます。また館内直営

レストランでも、桜の装飾を楽しむことができます。

■19種58本の桜が楽しめる日本庭園



ホテルニューオータニの日本庭園では、例年3月上旬から山桜やしだれ桜、ソメイヨシノ、八重桜が開花し、全部で19種類58本もの桜をご堪能いただくことができます。都会の喧騒を離れ、日本情緒にひたりながら庭園散策をお楽しみいただけます。

■テイクアウト弁当でお花見のおともにも！



3月20日（日）に東京の桜開花が予想され、まもなくお花見シーズン到来。『新江戸前ばらちらし寿司』をレストラン以外でもお楽しみいただけるよう、テイクアウトでの販売を開始いたします。満開の桜とご一緒にお楽しみください。

■コロナ禍でも安心の個室空間



KATO'S DINING & BARには密を気にすることなく、安心してお食事をお楽しみいただくことができるよう、4名から12名まで利用できる個室を3室ご用意しております。ご家族や大切な方とのお祝いを、プライベート空間でゆったりとお過ごしいただけます。

■日本料理「KATO'S DINING & BAR」 料理長 宮田勇



2019年「卓越した技能者（現代の名工）」に選出、2021年の秋の褒章「黄綬褒章」を受章した料理長 宮田勇。卓越した技と感性で多くの国賓をもてなしてきた美食をご堪能ください。

■ホテル周辺は桜で満開になります

<https://youtu.be/G0wSgAFUJBg?list=TLGGq1GNmQF0e38wNzAzMjAyMg>

■販売概要 『桜ばらちらし寿司』『新江戸前ばらちらし重』

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

『桜ばらちらし寿司』

〔期間〕

2022年4月30日（土）まで

[料金]

4,800円 ※サービス料別

『新江戸前ばらちらし重』

[期間]

通年販売

[料金]

7,700円 ※サービス料別

[テイクアウト]

7,560円