

| SPECIAL ISSUE |

THE NEW OTANI MAKUHARI

幕張だより

ホテルニューオータニ幕張のご案内
September・October 2025



オマール海老のデグリーネゾン 受け継がれるテルミドールとアメリカヌソース



総料理長 小出裕之



銘柄鶏の赤ワイン煮込み"コック・オ・ヴァン"と
白ワインの"フリカッセ"2種の饗宴



海の宝珠ミル貝と爽やかな海水ゼリー 煌めくキャビアと
カリフラワークリームを奏でて

総料理長 小出裕之の鉄板フレンチフェア

フランス料理「トールダルジャン 東京店」の副料理長を務めたほか、フランスやイタリアの3つ星シェフのフェアを担当するなど、確かな腕とその味に定評がある総料理長 小出裕之が、キャビアや秋トリュフ、オマール海老に松阪牛などを贅沢に使用した逸品をご用意いたします。

- 9/13(土)・14(日)
- ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)
1部 11:30～/2部 13:45～ ¥9,000～
- ディナー 17:30～22:00(L.O.20:30)
1部 17:30～/2部 19:30～ ¥18,000～

NOC会員特典 サービス料50%ご優待

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1850(鉄板焼 樺/24階)



幕張美浜寄席 ～敬老の日スペシャル～

東西の人気落語家が集う『幕張美浜寄席』。総料理長が手掛ける
渾身のコース料理とともにお楽しみください。

- 9/15(月・敬老の日)
- お食事(コース料理) 11:30～/落語会 13:00～
- NOC会員 ¥17,000 / シニア(70歳以上) ¥16,000
一般 ¥18,000 / シニア(70歳以上) ¥17,000
- ※料金には、美浜寄席、お食事(コース料理)、税金・サービス料が含まれます。
- ※未就学児の入場はご遠慮いただいております。
- ご予約・お問合せ Tel: 043-297-7676
(宴会予約 平日 11:00～18:00 / 土・日・祝日 9:00～18:00)



立川晴の輔



桂 文彦



蝶花楼桃花

クリスマスディナー&コンサート2025

華やかなひとときを彩る、こだわりの料理と上質なおもてなし。
一流のエンターテインメントで忘れられない素敵な一夜をお届けいたします。

HOTEL NEW OTANI
Christmas
Dinner
& Concert
2025



12/21(日) 杏里
NOC会員 ¥41,000
一般 ¥42,000



12/22(月) 野口五郎
NOC会員 ¥43,000
一般 ¥44,000
(DMVカード付)



12/23(火) 稲垣潤一
NOC会員 ¥41,000
一般 ¥42,000



12/24(水) 林部智史
NOC会員 ¥33,000
一般 ¥34,000



12/25(木) 丘みどり
NOC会員 ¥37,000
一般 ¥38,000

※料金には、コンサート、お食事、お飲物、税金・サービス料が含まれます。
※野口五郎のDMVカードとは、当日のコンサート映像の一部等が視聴できる2次元バーコード付カード
NOC会員先行予約 9/3(水) 10:00～ / 一般予約受付開始 9/17(水) 10:00～
ご予約・お問合せ Tel: 043-297-7676(宴会予約 平日 11:00～18:00 / 土・日・祝日 9:00～18:00)

メンバーズフィットネススポーツクラブ クラブ&クラブ

日本最大級の広さを誇る会員制スポーツクラブ「クラブ&クラブ」から
秋のお得な体験利用キャンペーンをご用意いたしました。

～スポーツの秋、特別体験利用キャンペーン～

- 9/30(火)まで
- 1名さま ¥3,300(通常 ¥18,000相当) ※税金共
- 利用可能施設: 屋内プール、ジムナジウム、テニス、ゴルフ、スパ
- 火曜日～土曜日 12:00～22:00(スポーツ施設 21:00まで)
日曜・祝日 10:00～20:00(スポーツ施設 19:00まで)

※ご利用の際は、前日までにお電話にてご予約ください。

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1866
(クラブ&クラブ直通 10:00～20:00)
※月曜日休館(月曜日が祝日の場合は翌火曜日)



屋内プール

※掲載料金は特別に記載がある場合を除き、別途サービス料を加算させていただきます。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※写真はイメージです。



ホテルニューオータニ幕張

〒261-0021 千葉市美浜区ひび野2-120-3 Tel: 043-297-7777 Fax: 043-297-7788 www.newotani.co.jp/makuhari/



HAPPY HALLOWEEN 2025

ハロウィン気分をまとったスイーツと、
秋の味覚が織りなす彩り豊かなアフタヌーンティーが登場。
ホテル最上階の絶景とともに、ニューオータニが誇る
「スーパーシリーズ」や シェフ厳選のセイボリーなどを
お楽しみください。

ハロウィンアフタヌーンティーセット

- 9/1(月)～10/31(金)
- 11:30～17:00(L.O.)
- 1名さま ¥6,600(120分制)

NOC会員特典 サービス料50%ご優待

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1850
(ペントハウスラウンジ ペイコートカフェ / 24階)



サンドウィッチ&スイーツビュッフェ ～ハロウィン祭～

秋の味覚「栗」や「かぼちゃ」、千葉県産「金蜜芋」に各種フルーツ
などをふんだんに使用したハロウィンテイスト満載のビュッ
フェを開催いたします。

- 10/1(水)～31(金)
- ランチ 11:00～14:00(最終入店) ※120分制
ディナー 17:30～20:00 ※毎週土・日曜日のみ
- NOC会員 平日¥6,200 / 土・日・祝日 ¥6,800
一般 平日¥6,800 / 土・日・祝日 ¥7,500
小学生 ¥3,000 / 幼児(4歳以上) ¥1,500

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1847
(ディー&カクテル ザ・ラウンジ / ロビー階)



ホテルでパティシエ気分&ビュッフェ

シェフパティシエとパン職人の手ほどきでハロウィンをイメージした
「金蜜芋のブラックチーズケーキ」と「かぼちゃパイ」に挑戦します。

- 10/18(土)
- ビュッフェ 11:00～12:30 / パティシエ体験 13:00～14:45
- 大人 ¥9,000 / お子さま(4～12歳) ¥5,000

※料金には、ビュッフェ、レシピ、パティシエ体験(持ち帰り有)、試食、シェフハット(お子さま)付、
税金・サービス料が含まれます。

NOC会員特典 先行予約:9/2(火) 10:00～(一般 13:00～)

お問合せ Tel: 043-299-1620(レストラン総合案内 10:00～17:00)



新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×「和の達人」黒田廣昭

師弟饗宴フェア

ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得、多くの
メディアでも活躍中の「鈴なり」の村田明彦氏を迎え、「なだ
万」時代の師匠でもある「和の達人」こと日本料理顧問 黒田
廣昭との師弟フェアを開催します。句の「松茸」や秋鮭、戻り
鰹などを使用したコラボレーションにご期待ください。

- 10/11(土)～12(日)《期間中、村田氏が来館いたします》
- ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) ¥8,500～
ディナー 17:00～21:30(L.O.19:30) ¥16,000



師弟饗宴によるプレミアムシート～松茸～《席数限定・予約制》

10/11(土) 18:00～
NOC会員 ¥33,000 / 一般 ¥36,000 ※税金・サービス料共

村田料理長&黒田廣昭のお料理教室《初開催》

村田氏と、和の達人黒田が「フライパンで作れる炊き込み御飯」や
「きのこ入り豆腐ハンバーグ」、「鶏つみれのけんちん汁」など、試食
も交えながらそれぞれ2品ずつ伝授いたします。

10/12(日) 11:00～14:00
NOC会員 ¥11,000 / 一般 ¥12,000
※料金には、レシピ、講習、食事、お土産、税金・サービス料が含まれます。

NOC会員特典 サービス料50%ご優待(イベントは除く)

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1849(日本料理 千羽鶴 / ロビー階)



村田明彦氏、黒田廣昭

王道中国料理を堪能する

「大観苑」料理長 今井 健フェア

「大観苑」料理長 今井 健が就任後初のフェアを開催いたします。名物のふかひれ料理をはじめ、
中国各地の王道メニューに、遊び心を取り入れた創作メニューも登場します。上海出身の
点心師、栗 紅(リ フォン)の技が光る熱々の手作り点心とともに堪能ください。

- 11/22(土)・23(日)
- ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00) ¥5,000～ / ディナー 17:00～21:00(L.O.20:00) ¥8,000～
- 料理長 今井 健のお料理教室&賞味会《予約制》

"家庭で作れる中華"をテーマに、お弁当や夕飯にも最適な中華惣菜など全3品を分かりやすく
レクチャーいたします。終了後は、コース仕立てのお食事もお楽しみいただけます。

11/23(日) 11:00～13:30 NOC会員 ¥7,000 / 一般 ¥7,500 ※税金・サービス料共

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1852(中国料理 大観苑 / ロビー階)

速報



「大観苑」料理長 今井 健

MAKUHARI COOKING
&
GOURMET
STAMP RALLY



幕張クッキング&グルメスタンプラリー 25-26

レストランフェアや対象イベントをご利用毎にもらえるスタンプを集めて、
お食事券や宿泊券に交換しましょう! ご希望の方はスタッフまでお声かけください。

■2026.3/31(火)まで ※スタンプカードの配布は2月末まで



詳しくはこちら