

| 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
May・June 2026



「アルポルト」片岡護の Pasta コレクション

～五感で愉しむ初夏のイタリアン～ **NEW**

1983年の創業以来、40年以上愛されてきた東京・西麻布の老舗イタリアン「アルポルト」片岡 護シェフが「冷製カッペリーニ フルーツマトのケックソース」をはじめ、牛肉のラグーパスタやラザニアなど、ランチには4種類、ディナーでは5種類のパスタをお楽しみいただける「パスタ会席」をお届けします。前菜とデザートは、「アルポルト」でも人気のメニューを贅沢な盛り合わせをご用意いたします。

- 6/26(金)～28(日) (6/27(土)は片岡シェフが来館いたします)
- ランチ 11:30～13:30(L.O.) ¥4,950～ / ディナー 17:00～20:00(L.O.) ¥8,250～
- 《片岡シェフのクッキングサロン(予約制)》6/27(土) 11:00～14:00(10:30受付) NOC会員 ¥10,000 / 一般 ¥11,000
- ※料金には、レシピ、クッキングデモ、お食事、シェフからのお土産、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(クッキングサロンは除く)

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1848(オールディナーSATSUKI/ロビー階)



片岡 護シェフ

ガーデンバーベキュー

900坪のガーデンスペースにて、厳選食材を豪快に味わう本格バーベキューが期間限定でオープン。お子さまや愛犬連れのファミリー、気の置けないご友人と、開放感あふれるアウトドア体験をお楽しみください。

- 4/26(日)、29(水・祝)、5/2(土)、3(日・祝)
- 11:30～15:00(L.O.14:00)
- バーベキューセット(ソフトドリンクバー付) ¥9,000 ※税金・サービス料共
- ガーデンスペース「風月」 ※雨天時は屋根付きエリアにて開催する場合がございます。



HOTEL NEW OTANI MAKUHARI

GOLDEN WEEK 2026



マーク

愛犬と一緒に参加いただけます。



プライムビーフ&シーフードディナー

ホテルニューオータニ幕張 総料理長が贈る、3日間限定のプレミアムディナー。ここでしか味わえない至高の晩餐をお届けいたします。

- 5/2(土)～4(月・祝) 17:00～20:00(L.O.19:00)
- 大人1名さま(ソフトドリンクバー付) ¥13,000 ※税金・サービス料共
- プライベートヴィラ「Shell House」

プールサイドアフタヌーンティーセット (120分制)

爽やかな新緑のプールサイドを彩る、ホテル珠玉のスイーツ&セイボリー。都会の喧騒から解放される、至福のティータイムをお過ごしください。

- 4/26(日)、29(水・祝)、5/2(土)、3(日・祝) 11:30～15:00(L.O.13:00)
- ¥7,000 ※税金・サービス料共
- アウトドアプール「Shell Pool」またはプライベートヴィラ「Shell House」

ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1620(レストラン予約 10:00～17:00)



キッズホテル体験宿泊プラン **NEW**

お子さまがホテルスタッフに変身！ホテルのお仕事を体験できる宿泊プランです。

- 5/3(日・祝)または4(月・祝)
- モデレートルーム(36㎡)
- 2名さま NOC会員 ¥65,000～ / 一般 ¥74,000～
- ※料金には、1泊室料、ホテルスタッフ体験、夕食、朝食、税金・サービス料が含まれます。

ご予約・お問合せ Tel: 043-297-6666 (客室予約 10:00～18:00)



※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/



The New Otani × Rilakkuma™
スーパースイーツビュッフェ
 ～ひだまりのメロン・マンゴー&ハニー～



千葉県初、リラックマのコラボビュッフェが決定!

リラックマや仲間たちをイメージした小ぶりかわい
 いスイーツをたっぷりをご用意しました。ローストビーフや店
 内で焼くピザやサンドウィッチに、スーパーメロ
 ンショートケーキやマンゴーショートケーキなどホテル自
 慢のスイーツもお楽しみいただけます。

- 5/7(木)～6/30(火)
- ランチ 11:00～16:00(お料理終了)[120分制]
 デイナー 17:30～20:00(お料理終了)※毎週土・日曜日のみ
- 大人 平日 ¥8,000 / 土・日曜日 ¥8,800
 小学生 全日 ¥4,000 / 幼児(4歳以上) 全日 ¥2,500(税金・サービス料共)
- NOC会員特典 ポイントを加算いたします。
 お問い合わせ Tel: 043-299-1847(ティー&カクテル サ・ラウンジ/ロビー階)



スーパースイーツビュッフェ 2026
 ～いちご・抹茶・マンゴー～

初夏を彩るスイーツに加え、ホテル伝統のローストビーフや天
 麩羅、人気の海鮮丼などをライブ感あふれるシェフのクッキン
 グサービスで出来立てをご提供いたします。

- 5/9(土)～6/21(日)までの土・日開催
- ランチ 11:30～15:00(L.O.) / デイナー 17:30～20:30(L.O.)
 ※最終入店19:00
- NOC会員 ¥8,712(¥10,890)
- 大人 ¥9,880(¥12,100) / 小学生 ¥3,960(¥4,950)
 幼児 ¥1,925(¥2,200) ※()はディナー料金
- ご予約・お問合せ Tel: 043-299-1848
 (オールデイダイニングSATSUKI / ロビー階)



新緑の季節から夏へ
 二人の匠が奏でる
 旬の味わい

内容充実のお料理教室も

日本料理「千羽鶴」料理長
比留間 健一フェア

ホテルニューオータニ(東京)で腕を磨き、ロサンゼルス
 や北京、新潟・湯沢(NASPA)で料理長を歴任した比留間
 健一が、千葉県産の鰯や鮑をはじめ、焼いた鮎を丸ごとお
 米と一緒に炊き上げる「鮎と新生姜の釜焼き御飯」など、
 季節の味わいをたっぷりお届けいたします。お料理が
 学べるだけでなく、ランチコースにお土産までセットに
 なった魅力満載のお料理教室も!

- 5/23(土)・24(日)
- ランチ 11:30～14:30(L.O.) ¥6,000 / ¥10,000(予約制)
 デイナー 17:00～20:00(L.O.) ¥10,000
- 比留間料理長のお料理教室&賞味会《予約制》
 "鯛のかぶと煮"や"ホタルイカとそら豆の炊き込みごはん"
 など全3品を実演します。終了後はフェアのランチコースを
 お召し上がりいただけるほか、料理長からの嬉しいお土産付き!
- 5/24(日) 11:00～13:30
 NOC会員 ¥7,000 / 一般 ¥7,500
 ※料金には、レシピ、講習、お食事、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(お料理教室は除く)

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



鮎と新生姜の釜焼き御飯



比留間健一

ランチより



村田明彦氏



《速報》初の単独フェアが決定
新宿・荒木町「鈴なり」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、
 初の単独フェアを開催します。「土用の丑の日」(7/26)にも
 最適な"鈴なり特製ミコな丼"のオプションもご用意。
 出張「鈴なり」プレミアムナイトやお料理教室などのイベ
 ントも。詳しくはホテルウェブサイトにて。

- 7/25(土)・26(日)
- 《期間中、村田氏が来館いたします》
 ご予約・お問合せ
 Tel: 043-299-1849(日本料理 千羽鶴/ロビー階)

