

YEAR END & NEW YEAR News

in MAKUHARI

01 YEAR END

“そば打ちの神様”がやって来る 翁達磨 年越しそばの会 **NOC**

そば打ち一筋40余年“そば打ちの神様”とまで呼ばれる高橋邦弘氏と、2人の愛弟子による師弟共演のそばの会を開催いたします。令和最初の年の締めくくりに、感動の手打ちそばをお召し上がりください。

12/14(土)・15(日)
【ランチ】11:30~14:30
【ディナー】17:00~20:00

1名さま
¥5,500 / ¥7,500 / ¥11,000

会場: 宴会場【2階】

※詳しくはホテルウェブサイトにて。

●ご予約・お問合せ Tel.043-299-1849(日本料理 千羽鶴)



02 NEW YEAR

由紀さおり・安田祥子 新春 童謡・歌曲 ディナーコンサート

心に響く童謡・歌曲の数々。息ピッタリの姉妹による美しいハーモニーとユーモアあふれるトークで新春の心温まるひとときをお過ごしください。



2020.1/2(木)
お食事(コース料理)18:00~19:30
ショー 19:30~21:00(予定)

【大人(中学生以上)】¥19,000
【シニア(70歳以上)】¥17,000
【お子さま(4歳~小学生)】¥13,000

会場: 鶴の間【2階】

※料金には、コンサート、お食事(コース料理)、お飲物、税金・サービス料が含まれます。
※詳しくはホテルウェブサイトにて。

●ご予約・お問合せ Tel.043-297-7676
(宴会予約 平日11:00~19:00/
土・日・祝 9:00~19:00)

03 NEW YEAR

ビエール・エルメ・バリ×パティスリーSATSUKI プレミアム スイーツコレクション **NOC**

日仏のスイーツ界をリードする人気パティシエのスイーツをお楽しみいただける人気のプレミアムビュッフェです。



2020.1/13(月・祝)
(1部) 11:30~13:30
(2部) 15:00~17:00
【大人】¥11,000(NOC会員¥10,000)
【お子さま(小学生)】¥8,000

会場: テラス(ホワイエ)【2階】

※料金には、スイーツビュッフェ(お食事を含む)、税金・サービス料が含まれます。
※ご利用は小学生以上とさせていただきます。

●ご予約 インターネット予約限定。
※詳しくはホテルウェブサイトにて。

04 NEW YEAR

おせち料理 **NOC**

おせち料理には一年の幸せを願う気持ちが込められています。ホテル自慢の味で新年をお祝いください。



「ホテル厨房おせち料理 二段重」
ほか全5種類

¥27,000~ ※税金共

【ご予約期間】12/25(水)まで
※インターネット予約は12/15(日)まで。

【お引渡し】12/31(火)
10:00~15:00
パティスリーSATSUKI横
【ロビー階】特設カウンター

※館内お引渡しのお客さまは、レストラン利用券¥2,000分をプレゼント。詳しくはホテルウェブサイトにて。
※関東地区へ配送サービス(有料/NOC会員は無料)もご用意。詳しくはお問い合わせください。

●お問合せ Tel.043-299-1620
(レストラン予約 9:00~17:30)

THE NEWS OTANI

12

2019 December

サンタクロースが
やってくる!
ホテルで過ごす

クリスマス

クリスマスイブは
“ミートザサンタ”

ディナーのご予約でサンタクロース
に会えるスペシャルプランも登場!

12/24(火)
17:00~19:00

※詳しくはホテルウェブサイトにて。

サンタクロースと一緒に、特別なクリスマスを。

今年のクリスマスは、サンタクロースに会いにホテルへ出かけませんか。サンタクロースからお子さまへのプレゼンターサービスや記念撮影をご一緒に。華やかなオード

ブルやホテルパティシエが手がけるスイーツなど、お子さまが大好きなメニューが並ぶランチビュッフェとともに、ご家族で思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

クリスマスファミリービュッフェ **NOC**

12/21(土)・22(日)
(1部) 11:00~13:00 (2部) 13:45~15:45
【大人】¥6,500 【小学生】¥3,500 【幼児】(4~6歳) ¥2,500 / (1~3歳) ¥1,000
会場: ガンシップ【2階】 ※ご予約はインターネットより

●お問合せ Tel.043-299-1620 (レストラン予約 9:00~17:30)

冬の ご馳走ビュッフェ

スイーツ&サンドウィッチビュッフェ ～フロマージュ & ストロベリークリスマス～ NOC

話題の「バスク風チーズケーキ」やマスカルポーネチーズの「ロールケーキ」ほか、「ストロベリータルト」「ナポリオンパイ」など人気スイーツが大集合! お食事メニューでは、定番のローストビーフや窯焼きピッツァに加え、フレッシュ野菜を特製ドレッシングで和えるサラダステーションも人気です。寒い日には、お肉と野菜をじっくり煮込んだフランス料理「ポテ」がおすすめです。

12/25(水)まで

【ランチ】11:30～14:30(L.O.)

【ディナー】18:00～20:30(L.O.)

※ディナーは、毎週金・土・日および12/23(月)～25(水)開催。

【大人】¥3,600(土・日・祝 ¥3,800) 【小学生】¥2,000

【幼児(4歳以上)] ¥900

※12/20(金)～25(水)は時間・料金が異なります。※繁忙日は2部制。

ハワイアンフラダンスショー

クリスマスは美味しいお料理とともに、華やかなフラダンスをお楽しみください。



12/21(土)・22(日)

【ランチ】11:30～/13:30～ 【ディナー】18:00～/20:00～

出演: Na Lei Ha'aheo O Ka Lehuaimilia
ミュージシャン: 松井 貴志・菅原 直子

●ご予約・お問合せ

ティール&カクテル ザ・ラウンジ 【ロビー階】 Tel.043-299-1847



CHRISTMAS CAKE SELECTION 2019 NOC

リピーターのお客さまも多い、厳選素材で作るクリスマスケーキ。令和最初のクリスマスには、パティシエが手掛けるニューオータニ自慢のケーキ全5種類をご用意。華やかなラインナップがクリスマスの食卓を彩ります。

1. スーパーあまおうショートケーキ(直径21cm) …… ¥12,000
 2. エクストラスーパーあまおうショートケーキ(直径18cm) …… ¥18,000
 3. スーパーオペラ(18cm×18cm) …… ¥30,000
 4. スーパーダブルショートケーキ(直径24cm) …… ¥25,000
 5. クリスマスショートケーキ(直径18cm) …… ¥6,500
- ※いずれも税金別。

【ご予約期間】12/23(月)まで

※お引渡し日の2日前まで。(インターネット予約は5日前まで。)

【お引渡し】12/21(土)～25(水) 11:00～21:00

特設会場【2階 宴会場】

●ご予約・お問合せ

パティスリー-SATSUKI 【ロビー階】 Tel.043-299-1639



千羽鶴「蟹・ふぐ御膳」 NOC

“蟹”と“ふぐ”がランチ御膳で登場。ふぐの独特な歯ごたえも楽しめる「炙り河豚と鉄皮のサラダ仕立て」でさっぱりと。蟹の旨みがスープに溶け込んだ「蟹雑炊」は、最後の一滴までご堪能ください。

12/29(日)まで

11:30～14:00(L.O.) ※土・日・祝は14:30まで。

1名さま ¥3,800

●優待 前日までのご予約で¥200割引

●ご予約・お問合せ 日本料理 千羽鶴 【ロビー階】 Tel.043-299-1849



大観苑「料理長 高橋 選 おすすめランチ」 NOC

最高級と言われる、国産の“吉切鮫”を使用したふかひれスープをはじめ、北京ダック、本場上海点心師が手作りする絶品の小籠包など大観苑の看板メニューが揃う贅沢コース。

12/29(日)まで

11:30～14:30(L.O.)

1名さま ¥5,000

●ご予約・お問合せ 中国料理 大観苑 【ロビー階】 Tel.043-299-1852



SATSUKIデリシャスビュッフェ ～クリスマス～ NOC

和・洋・中の王道メニューが勢揃い。鉄板焼やにぎり寿司、天麩羅(ディナーのみ)のほか、冬ならではの温かいお料理や「フォアグラと茸のリゾット」もタイムサービスでご提供します。デザートには「スーパーメロンショートケーキ」「スーパーチーズケーキ」など、素材や製法にこだわって作り上げるスーパーシリーズが並びます。聖夜にふさわしいシェフこだわりの料理を心ゆくまでお楽しみください。

11/30(土)～12/25(水)までの
毎週土・日および特別日開催

【ランチ】11:30～15:00(L.O.) ※繁忙日は2部制

【ディナー】17:30～20:30(L.O.)

ランチ 【大人】¥5,000 【小学生】¥2,000
【幼児(4歳以上)] ¥1,200

ディナー 【大人】¥6,000 【小学生】¥2,500
【幼児(4歳以上)] ¥1,500

※クリスマス期間は時間・料金が異なります。

●ご予約・お問合せ

オールデイダイニング SATSUKI 【ロビー階】 Tel.043-299-1848

櫻「冬の美食ステーキランチ」 NOC



「和牛と白インゲン豆のトマト煮込み」や「真鯛と帆立の鉄板焼」など、冬の美味を揃えた贅沢なランチコース。シェフが目の前で焼き上げるステーキは、食欲をそそる香りと音を五感でお楽しみください。

12/29(日)まで
11:30～14:00
1名さま ¥5,500

●優待 前日までのご予約で
平日に限り
¥200割引

●ご予約・お問合せ

鉄板焼 櫻 【24階】 Tel.043-299-1850