Gourmet Fair Information

巨匠の味を幕張で

現代の名工

「三國清三の洋食紀行」NOC

フランス料理界の巨匠でありながら、YouTubeに毎 日アップしている簡単レシピが大人気の三國清三 シェフが王道のビーフシチューやブイヤベースなど、 SATSUKIの洋食メニューを1ヵ月丸ごとプロデュー ス。来館日(10/17)には"ミクニ風ロールキャベツ"や "キッシュ"などを実演する「サロン・ド・ミクニ」も!



10/1(金)~31(日) ※10/17は三國シェフが来館いたします。 ランチ 11:00~14:00 ¥4.950~(平日限定) ¥6,600~

ディナー 17:00~21:00 ¥8,800~

三國シェフのお料理教室 サロン・ド・ミクニ 予約制

10/17(日) 11:00~14:00(10:30受付) 宴会場[2階] 1名さま¥10,000 (NOC会員·NOL会員¥9.500)

※料金にはレシピ、クッキングデモ、お食事、税金・サービス料が含まれます。



○ご予約・お問合せ

Tel.043-299-1848 オールデイダイニング SATSUKI [ロビィ階]



そば打ちの神様が降臨

翁達磨 年越しそばの会」 NOC

そば好きなら誰もが一度は食べたいと願う"そば打ちの神 様"高橋名人の絶品そばを味わう翁達磨そばの会。高橋 氏と愛弟子2名の師弟共演によるそばの会を開催いたしま す。八ケ岳山麓にて自家栽培されたこだわりのそば粉で打 つ、感動のそばをお届けいたします。

12/11(土)・12(日) ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:00~20:00 宴会場[2階] ¥6,500/¥8,500/¥12,500





○ご予約・お問合せ

Tel.043-299-1849 日本料理 千羽鶴 [ロビィ階]



クリスマス&イヤーエンドを飾るディナーショー ディナー&コンサート2021 NOC

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。

○ご予約・お問合せ Tel.043-297-7676 (宴会予約 平日12:00~18:00 / 土日祝 9:00~19:00)

NOC: ニューオータニクラブ会員特典をご用意しております(店舗により内容が異なります)。



予約受付開始 9/24(金)10:00~ NOC会員先行予約 9/10(金)10:00~



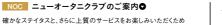
林部智史 1名さま ¥29,000 12/25(土) 玉置浩二 1名さま ¥48,000 12/26(日) 島津亜矢 1名さま ¥38,000

12/24(金)

NOC優待 1名さま ¥1,000割引 ※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。 ※お食事とコンサートの会場は異なります。



のメンバーズクラブです。



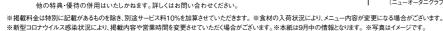
●ご入会・お問合せ Tel. 0120-804408 (ニューオータニクラブセンター事務局 10:00~15:00(水・十・日・祝を除く)







発行日:2021年9月1日



◆ The New Otanio ホテルニューオータニ幕張

〒261-0021 千葉県千葉市美浜区ひび野2-120-3 Tel. 043-297-7777(代表) Fax. 043-297-7788

ホテルニューオータニ幕張

旬の味覚を五感で堪能

南麻布「分とく山」フェア NOC

1989年の創業以来「おもてなしの心」を 大切にしながら、伝統的かつ独創的な料 理を提供し続ける「分とく山」。松茸を贅 沢に使用したコースや平日ランチ限定の 「ローストビーフ丼」、テイクアウトの「松 茸ご飯」、「鰻の棒寿司」など、「分とく 山」の新たな魅力をお届けいたします。



9/10(金)~20(月·祝) ※9/11・12は野﨑料理長が来館いたします。

ランチ 11:30~14:30 ¥3,850(平日限定)/¥5,000/ ¥7,000/¥11,000

ディナー 17:30~21:00 ¥11,000/¥16,500

松茸と鮑を味わうプレミアムシート (各部10名限定) (予約制)

9/11(±) 17:00~/19:30~ 寿司「一心」カウンター席 1名さま ¥25,000

野﨑洋光のお料理教室 季約 9/11(土)

本店では数年待ちというお料理教室を 特別開催します。「分とく山」流の丼(ど んぶり)をテーマに、ちょっとしたひと手 間でプロの味になる技を伝授します。

11:00~14:00(10:30受付) 宴会場[2階] 1名さま¥11,000 (NOC会員·NOL会員 ¥10,000)

※料金にはレシビ、講習、食事、お土産付 (波佐見焼ワビカップ3個セット¥3,300相当) 税金・サービス料が含まれます。

秋スイーツ 勢ぞろい Autumn Buffet

サンドウィッチ&スイーツプレゼンテーション 栗とぶどうのハロウィンパーティー NOC

秋の味覚の代表格「栗」と「ぶどう」をふんだんに使ったスイーツがお目見 え。3ヵ国 (日本・フランス・イタリア) の栗を使ったモンブランやマロンナポレ ンパイ、新登場のぶどうのタルトなど秋のホテル定番スイーツが贅沢に並ぶ ビュッフェ。王道のローストビーフや目の前で仕上げるサラダステーションな ど充実したお食事メニューもお楽しみいただけます。

9/2(木)~10/31(日)

※10月ディナー:毎週土・日曜日開催

[平 日] 11:00~16:30(L.O.) ※120分制 [土日祝] 11:00~17:00(L.O.) ※90分制 17:30~20:00(L.O.) ※9月ディナー:毎週土曜日および9/19開催

[大人]平 日¥4,400 土日祝 ¥4.950 [小学生] ¥2.530 [幼児(4歳以上)]¥1.320

○ご予約・お問合せ

Tel.043-299-1847 ティー&カクテル ザ・ラウンジ [ロビィ階]



ピエール・エルメ・パリの限定スイーツも登場! SATSUKI デリシャスフード プレゼンテーション~栗とぶどう~ NOC



秋の味覚"栗とぶどう"のスイーツにスーパーメロンショートケーキ、

ホテル伝統のローストビーフ、にぎり寿司や天麩羅が好きなだけ楽し

める究極のビュッフェ。 9/4(土)~26(日)、11/3(水・祝)~28(日)の土・日・祝日開催

ランチ 1部 11:30~13:00 ※90分制 2部 13:30~15:00 ※90分制

ディナー 17:30~20:30(最終入店19:00)

[大人]¥6,600(¥7,700)[小学生]¥3,025(¥3,300) [幼児(4歳以上)]¥1,925(¥2,200)※()内はディナー料金

ひご予約・お問合せ Tel.043-299-1848 オールデイダイニング SATSUKI [ロビィ階]



和素材がぎっしり詰まった逸品

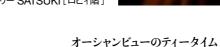
スーパーモンブラン NOC

秋に旬を迎える和栗を贅沢に使用した「スー パーモンブラン」。元祖くず餅「船橋屋」の「く ず餅乳酸菌®」入り「豆乳黒蜜葛」と「抹茶ク リーム」が新たに追加され、"究極の和スイーツ" に仕上がりました。こだわりの素材がぎっしりと詰 まった秋の風物詩をお楽しみください。

9/1(水)より 1個 ¥3.564 ※テイクアウト時の料金



○ご予約・お問合せ Tel.043-299-1639 パン&ケーキ パティスリー SATSUKI [ロビィ階]



アフタヌーンティーセット ~Autumn~ NOC

ホテルメイドのモンブランやマロンスコーンをの せた秋の魅力をたっぷりと楽しめるワンランク上 のアフタヌーンティーセット。最上階からの景色 と共に優雅な時間をお過ごしください。

9/2(木)~10/31(日) 数量限定 11:30~16:00(L.O.) 1名さま ¥3,080



○ご予約・お問合せ Tel.043-299-1850 ペントハウスラウンジ ベイコートカフェ [24階] 絶品手作り点心をお好きなだけ 飲茶&スイーツ プレゼンテーション付ランチ NOC



洗練された落ち着いた空間でいただくテーブルオーダー制のラ ンチプレゼンテーション。本場上海出身の点心師が手作りする 絶品点心、SATSUKIスイーツ、大観苑特製チャイニーズスイー ツをお好きなだけ! ジュワッとあふれだす肉汁がたまらない 「小籠 包」もご用意いたします。

9/30(木)まで 平日限定 11:30~13:30(最終入店12:00) ※90分制 [大人] ¥5,500 [小学生] ¥2,750 [幼児(4歳以上)]¥2,200

9月限定のお得なキャンペーンも!

のための日帰りプランをご用意しました。

選べるエステと選べるランチがセットになった女性

選べるエステ+選べるランチ 1名さま ¥10,000~

エステ&ランチ

2022.3/31(木)まで

※税金・サービス料共 ※毎週月・火曜日および12/28~1/5は除く



○ご予約・お問合せ Tel.043-299-1852 中国料理 大観苑 [ロビィ階]





1名さま ¥7,150

洗練された味を、絶景とともに

心ゆくまでご堪能いただけます。

9/1(水)~11/30(火)

11:30~14:00(L.O.)

新・美食ステーキランチ~秋~ NOC

●ご予約・お問合せ Tel.043-299-1850 鉄板焼 欅 [24階]

秋の味覚を主役にしたステーキランチが登場! シェフが目の前で焼き上げるス

テーキのほか「和風出汁香る牛肉のポトフ仕立て」やきのこのリゾットを添えた

「季節の魚の鉄板焼」をご用意。ホテル最上階から海を眺めながら秋の美味を

選べるエステ (40分) 十選べるランチ 2名さま¥20,000→¥18,000

2枚同時購入でお得!













○ご予約・お問合せ Tel.043-299-1882 (ビューティサロン 11:00~16:00 火曜日定休)