

# 秋の美食旅。

Delight in Autumn Blessings at Hotel New Otani Tokyo



## ～栗とぶどう～

### SUPER SWEETS BUFFET 2026

実り豊かな秋を彩るスイーツビュッフェ。栗の上品な甘みと、ぶどうの豊かな果実味を生かしたスイーツが勢ぞろい。絶景のガーデンビューとともにお愉しみください。

■ 9/1(火)～11/30(月) ■ **[NOC][NOL]** ¥6,400～/一般 ¥7,500～

詳しくはこちら



### Afternoon Tea Set 新アフタヌーンティーセット

今が旬のフルーツを多く使用したスイーツをご用意しました。特製フルーツサンドやバラエティーサンドなど、ボリューム満載のアフタヌーンティーをお愉しみいただけます。

■ 9/1(火)～11/30(月)

■ ¥8,200

詳しくはこちら



### GARDEN LOUNGE

Tel: 03-5226-0246

(ガーデンラウンジ ガーデンタワー ロビー階)

# 食欲の**秋**を彩る、スペシャルイベント

## 名古屋「あつた蓬菜軒」フェア

全国の食通をうならせる、名古屋「あつた蓬菜軒」より総料理長である武藤 俊吾氏、蓬菜軒中店 料理長 田代 泰紀氏を招聘し、2 日限定のフェアを開催いたします。厳選されたうなぎを新鮮なうちにさばいて、150 年継ぎ足された秘伝のタレにくぐらせたひつまぶしは、まさに垂涎もの。名古屋では 2 ～ 3 時間待ちは当たり前の“行列必至の味”を、東京で味わえる機会をお見逃しなく！

■10/3(土)・4(日)

■ひつまぶし会席

■テイクアウト<数量限定>

**NOC** ¥15,000

ひつまぶし ¥8,000

一般 ¥16,000

ホテルウェブサイトにて  
ご予約を承ります。

■会場：宴会場(ガーデンコート宴会場階)



お問合せ Tel: 03-3221-2825



## 世界で活躍する日本人シェフフェア 第 20 弾「THE GASTRONOMY」

『ミシュランガイド・フランス 2026』にて二つ星獲得をした、フランス・パリのレストラン『Alliance』。その輝きを牽引する大宮敏孝シェフが、2026 年 10 月日本へ凱旋帰国。

世界を魅了し続けている美味を、皆さまにお届けいたします。

■10/24(土)・25(日)

■時間：ランチ 12:00 / 12:30

ディナー18:00 / 18:30

ホテルウェブサイトにて  
ご予約を承ります。

■会場：ベッラ・ヴィスタ(ガーデンタワー40階)



お問合せ Tel: 03-3238-0020 (ベッラ・ヴィスタ 直通)



### 大宮敏孝シェフ

1979年生まれ、大阪府出身。イタリア料理店での勤務を経て、2001年に単身渡仏。パリの名だたるグランメゾン「L'Astor(ラストール)」や「Arpège(アルページュ)」、「Le Cinq(ル・サンク)」などで研鑽を積む。2012年「L'Agapé(アガペ)」のシェフに就任。その後、2015年に自身のレストラン「Alliance(アリアンス)」をパリにオープン。2017年にミシュランガイド・フランスにて1つ星を獲得し、さらに2026年には2つ星へと昇格。本場フランスをはじめ、世界中の美食家たちを魅了し続けている。



## 「翁達磨 東京そばの会」 開催決定！

“そば打ちの神様”の業を受け継ぐ愛弟子たちが集合。

こだわりが詰まった“幻のそば”に再び出会える2日間限定フェア。

開催期間中は、高橋邦弘名人も会場へ来館し、皆さまをお迎えいたします。

■2027年2/27(土)・28(日)

お問合せ Tel: 03-3221-2825

詳しくは  
こちら



NOC:ニューオータニクラブ NOL:ニューオータニレディース ※特別に記載があるものを除き、料金は税金共。※最新情報はホテルウェブサイトをご覧ください。※写真はイメージです。

ホテルニューオータニ

〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1 Tel: 03-3265-1111 [www.newotani.co.jp](http://www.newotani.co.jp)