

| 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 2024

### 新江戸洋食

～KIHACHI イタリアン～  
熊谷喜八シェフ



豚ロース肉の網焼き カフェ・ド・パリソース



オムレツ海老と帆立貝、しその香るパイ包み焼き



熊谷喜八シェフ

20年ぶりの開催決定!

さらに進化した「KIHACHI」が幕張で味わえます

食を通して日本を元気に! からだに安全で美味しいものを発信し続ける「KIHACHI」と、ニューオータニが誇る「新江戸洋食」が初コラボ。平日ランチや週末のビュッフェで登場する「ムッシュの野菜たっぷりアンティパスト」や「キハチさんの下町風ナポリタン」、「房総ハーブ鶏の北京ダック風」など唯一無二のメニューにご期待ください。

■6月7日(金)～7月7日(日)《キハチシェフ来館日:6/15(土)》

■ランチ 11:00～14:00 4,400円～(土・日8,580円/11:30～)  
ディナー 17:00～20:00(L.O.) 6,500円～(土・日10,780円/17:30～)  
※土・日のディナーは、17:30～「スーパースイーツビュッフェ」を開催

■キハチグルメサロン《予約制》  
6月15日(土) 11:00～14:00(10:30受付)  
NOC会員 12,000円 / 一般 13,000円  
※料金にはレシビ、クッキングデモ、お食事、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(キハチグルメサロンを除く)

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)  
※キハチシェフ考案「ルームサービスの朝食付」宿泊プランもご用意しております。



詳しくはこちら

## GOLDEN WEEK 2024

黒毛和牛やスーパースイーツも愉しめる極上バーベキュー



### ガーデンバーベキュー

爽やかな心地よい風が吹き抜ける、新緑豊かなガーデンでバーベキューや新登場のビストロバーベキューをご堪能ください。

- 4月27日(土)～29日(月・祝)  
5月3日(金・祝)、4日(土・祝)、6日(月・休)
- 11:30～15:00(L.O.14:00)
- 場所: シェル・ザ・ガーデン(ガーデンスペース)
- プレミアムバーベキューセット 13,000円  
ビストロバーベキュー 8,000円  
キッズセット 4,500円  
※ソフトドリンクバー付 ※税金・サービス料共



詳しくはこちら

### ガーデンイベント

[シェル・ザ・ガーデン利用者限定イベント]

ガーデンスペースでのお食事を味わいながら、目の前で繰り広げられるライブショーをお楽しみください。

《バルーンパフォーマンス》

4/27(土)、29(月・祝)、5/4(土・祝)

《ジャグリングショー》

4/28(日)、5/3(金・祝)、6(月・休)

12:30～ ※時間は前後する場合がございます

会場: シェル・ザ・ガーデン  
(ガーデンスペース)



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

### 七五三相談ウィーク2024 無料

貸衣裳から着付け、写真撮影に会食まで、七五三に関するご相談を承ります。参加者限定のお得なパッケージプランもご用意。ご家族皆さままでご参加ください。

■4月27日(土)～29日(月・祝)、5月3日(金・祝)、4日(土・祝)

■10:00 / 16:00 《2日前までの予約制》

ご予約・お問合せ Tel.043-299-1884  
(コスチュームサロン直通 / 10:00～17:00 ※火曜日定休)



### PREMIUM WEDDING RESORT

リゾート  
幸せをかさねる、心の場所

ゴールデンウィークは結婚準備を進めるチャンス!

■プレミアムウエディングウィーク  
4月27日(土)～29日(月・祝)  
5月3日(金・祝)～6日(月・休)

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)



詳しくはこちら

※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 千葉県美浜区ひび野2-120-3 TEL.043-297-7777 FAX.043-297-7788 www.newotani.co.jp/makuhari/







特別な日に行きたい鉄板焼

## 絶景 × 神戸ビーフ

ホテル最上階からの煌めく東京ベイサイドの絶景とともに、シェフが目の前で焼き上げるとろけるような神戸ビーフや、一度食べるとクセになると評判の「樗特製ガーリックライス」を、音や香りもそのままにカウンター席でご堪能ください。

■17:30～21:30(L.O.) ※コース料理は20:30(L.O.)

■神戸ビーフ(フィレ)100g 27,500円

※各コースともに追加料金で神戸ビーフへの変更を承ります。

**NOC会員特典** ① サービス料50%ご優待  
② 平日のご利用で乾杯用ドリンク1杯サービス(6月末まで)

ご予約・お問合せ Tel.043-299-1850(鉄板焼 樗 / 24階)



## こだわりスイーツと充実のお食事メニューを スーパースイーツビュッフェ ～メロン&マンゴー～

最上級の完熟メロンやマンゴーをたっぷりと使った贅沢スイーツをはじめ、ホテル伝統のローストビーフや天麩羅、大人気の海鮮丼はシェフのクッキングサービスで出来立てをご用意いたします。

■5月11日(土)～6月30日(日)までの土・日  
※6/8～の毎週土・日はビュッフェの一部に「KIHACHI」コーナーが登場!  
■ランチ 11:30～15:00  
ディナー 17:30～20:30(最終入店19:00)  
■大人 8,580円(10,780円) / 小学生 3,300円(4,180円)  
幼児(4歳以上) 1,925円(2,200円) ※( )内はディナー料金

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)

「スーパースイーツビュッフェ～メロン&マンゴー～」付宿泊プランも  
ご利用しております。詳しくは、ホテルウェブサイトにて。



皿の上の芸術を堪能する2日間

## 「和の達人」黒田廣昭フェア

2022年秋に黄綬褒章を受章した日本料理顧問 黒田廣昭によるフェアを開催いたします。ランチは色とりどりのメニューを少しずつ愉しめるミニ会席スタイル、ディナーは旬の食材を盛り込んだ本会席をご用意。お客さまの目の前で料理を仕上げ、作り立てを提供するライブ感あふれる10席限定の特別賞味会も。料理人としての信念「料理は一瞬で無くなる皿の上の芸術」をぜひ五感でご堪能ください。

■5月18日(土)・19日(日)

■ランチ 11:30～14:30(L.O.) 7,500円 / 15,000円《予約制》  
ディナー 17:00～19:30(L.O.) 15,000円

■黒田廣昭の特別賞味会《予約制・先着10名さま限定》  
5月18日(土) 18:00～20:30  
NOC会員 28,000円 / 一般 30,000円(税金・サービス料共)

**NOC会員特典** サービス料50%ご優待(特別賞味会を除く)



ご予約・お問合せ  
Tel.043-299-1849(日本料理 千羽鶴 / ロビー階)  
※「黒田廣昭フェア」ご利用の方には、特別宿泊優待をご用意いたします。

## 《速報》

## 日本料理の巨匠 野崎洋光フェア

「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生み出す野崎洋光氏による夏のフェアを開催。料理長自ら料理を振る舞うプレミアムシート(7/27)や人気のお料理教室(7/28)も!

■7月26日(金)～28日(日)

《野崎洋光氏来館日:7/27(土)・28(日)》

※詳しくは、5月中旬よりホテルウェブサイトにてお知らせいたします。

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

