

| 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 2025



《初開催》

プールサイドに佇む邸宅レストランで贅沢なひとときを

プライムビーフ&シーフードディナー

Shell Poolに隣接するShell Houseで、総料理長 小出裕之がプロデュースするジューシーなプライムビーフの厚切りローストビーフやロブスターテイルのオープン焼きなどをコース仕立てで味わえるダイニングが3日間限定でオープン。

■5/4(日・祝)～6(火・休) 17:00～20:00(L.O.19:00)

■会場:Shell House

■¥11,000 / お子さまプレート ¥4,000

※ソフトドリンクバー付、税金・サービス料共

Tel: 043-299-1620(レストラン総合案内 10:00～17:00)



詳しくはこちら



小出裕之



ロブスターテイルのオープン焼き



外観イメージ

初開催

日本料理「千羽鶴」料理長

比留間 健一フェア

昨秋、日本料理「千羽鶴」の料理長に就任した比留間 健一によるフェアを初開催。ホテルニューオータニ(東京)をはじめ、ロサンゼルスや北京、湯沢(NASPA)など、国内外のニューオータニで培った経験と、千葉県産の旬の食材を豊富に取り入れたメニューにご期待ください。「家族が喜ぶごはん」をテーマに贈るお料理教室も！

■5/24(土)・25(日)

■ランチ 11:30～14:30(L.O.) ¥5,000

■ディナー 17:00～20:00(L.O.) ¥8,000

■料理長 比留間 健一のお料理教室&賞味会《予約制》

炊き込み御飯や"夏野菜の煮びたし"など、全3品を伝授します。

5/25(日) 11:00～13:30(受付 10:30～)

NOC会員 ¥7,000 / 一般 ¥7,500 ※税金・サービス料共

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)



詳しくはこちら



鯛と新生姜の炊き込み御飯



比留間健一

ミシュラン常連店が幕張へ

「アロマフレスカ銀座」フェア

18年連続でミシュラン1つ星を獲得している高級イタリアン「アロマフレスカ銀座」の原田慎次シェフによるフェアが決定。来館日には、ファン待望のクッキングサロンも開催します。

■6/27(金)～29(日)《原田シェフ来館日:6/29(日)》

■ランチ 11:30～13:30(L.O.) ¥4,950～

■ディナー 17:00～20:00(L.O.) ¥8,800～

※アロマフレスカディナーコース ¥13,200(予約制)

■原田シェフのクッキングサロン&トークショー《予約制》

6/29(日)11:00～14:00

NOC会員 ¥11,000 / 一般 ¥12,000 ※税金・サービス料共

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(オールディダイニング SATSUKI)



すみっこぐらし スペシャルビュッフェ

速報

今年の夏も"すみっこぐらし"がビュッフェに登場します。テーマやコンセプトなど詳しくは5月中旬以降にホテルウェブサイトにて。

■7/1(火)～8/17(日)

■NOC会員先行予約

5/30(金) 12:00～

お問合せ Tel: 043-299-1847

(ティール&カクテル ザ・ラウンジ)

予約の取れない人気店

恵比寿「賛否両論」フェア

メディアやYouTubeでも大活躍の笠原マスターによる夏のフェアを開催!!「賛否両論」ならではの夏メニューにご期待ください。

■7/18(金)～21(月・祝)

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)



笠原博弘マスター

※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/



Pool Side Afternoon Tea

プールサイドアフタヌーンティー

プールサイドで楽しむアフタヌーンティー。
ホテルニューオータニが誇る
スーパーシリーズのなかでも人気の高い
「新スーパーあまおうショートケーキ」
などのいちごスイーツをご用意。
柔らかな日の光が水面をキラキラと
照らすリゾート空間でお過ごください。



プールサイドアフタヌーンティーセット

■4/26(土)・27(日)・5/4(日・祝)～6(火・休)
■11:30～15:00(最終入店 13:00)
■会場:Shell Pool(プールサイド)
■¥6,500(税金・サービス料共)
Tel:043-299-1620
(レストラン総合案内 10:00～17:00)



詳しくはこちら



Garden Barbecue

ガーデンバーベキュー

爽やかな潮風と広がる青空の中で
楽しむ贅沢な時間

900坪のガーデンスペースで国産牛や海老、帆立貝を串
に刺して豪快に味わえる本格バーベキューがオープン。
前菜盛り合わせやクラムチャウダー、ビーフストロガノフ
など、ニューオータニ自慢のメニューをご家族・ご友人と
ご堪能ください。

国産牛&シーフードバーベキューセット

■4/26(土)・27(日)・5/4(日・祝)～6(火・休)
■11:30～15:00(L.O.14:00)
■会場:ガーデンスペース
■国産牛&シーフードバーベキューセット ¥10,000
お子さまプレート ¥4,000
※いずれもソフトドリンクバー付、税金・サービス料共
Tel:043-299-1620(レストラン総合案内 10:00～17:00)



詳しくはこちら



Open-air Cafe

オープンエアカフェ

春の暖かな風が吹き抜けるカフェエリアでは、テリヤキ・フィッシュ・
チキン南蛮の3種類をサンドした3色スライダーバーガーや、
いちごたっぷりのパンケーキなど多彩なカフェメニューが登場。



いちごのパンケーキ



ストロベリー&ミルクの
ワッフルコーンアイス

■4/26(土)・27(日)・5/4(日・祝)～6(火・休)
■11:30～15:00(L.O.14:00) ■会場:パティオ
Tel:043-299-1620(レストラン総合案内 10:00～17:00)



詳しくはこちら



3色スライダーバーガー

※写真はイメージです。



豊かな緑に囲まれたガーデンスペース



バーベキューならではの贅沢な味わいを皆さままで