

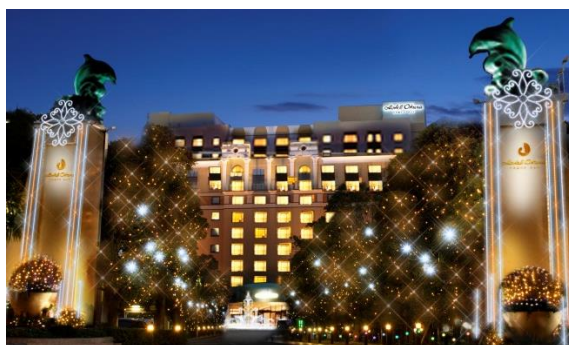
NEWS RELEASE  
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

ホテルオークラ的美食を和・洋・中の本格レストランで楽しむ

## クリスマス期間限定スペシャルメニューを提供

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人 山岡孝次）は、2016年12月1日（木）から12月25日（日）の期間、レストラン フォンタナをはじめとする、和・洋・中すべてのレストランにてクリスマス期間限定のスペシャルメニューをご用意しております。ホテルオークラの味を堪能できるコース料理や、気軽にお楽しみいただけるbuffestailなど、シチュエーションにあわせてご利用いただけます。イルミネーション輝くクリスマスならではの空間とともにお楽しみください。



《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 加賀谷・今澤・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800

MAIL : [pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)

----- レストラン フォンタナ -----



<クリスマスローストビーフディナー>

メインディッシュにはホテルオークラ伝統の和牛ローストビーフをご用意。タマネギをバターでじっくり丹念に炒めて旨味と甘味をひきだし、ブイヨンスープを加えたこだわりのオニオンスープもお楽しみいただける全6品のディナーコースです。

■期間：2016年12月1日～12月16日 17:00～21:45

■料金：¥10,000（全6品）

- ・オニオングラタンスープ
- ・和牛ローストビーフ和風ソース 西洋ワサビ添え など

<クリスマスファミリーランチbuffet>

クリスマス気分が高まるローストチキンは、シェフが目の前で取り分けいたします。カレーやエビマカロニグラタンなどお子様にも人気のお料理をbuffetスタイルをご用意しております。

■期間：2016年12月17日、12月18日、  
12月23日～12月25日 12:00～14:00

■料金：大人¥3,600／小学生¥2,400／4～6歳¥1,250



<ノエルディナー>

クリスマスに贈る、贅を極めた3つの美食ディナーをご用意しております。



◇ノエル ルージュ

メインディッシュは、やわらかな和牛フィレ肉、フォワグラパイのサクサクとした食感、トリュフ香るソースがハーモニーを奏でる、オークラならではの逸品。オマール海老など高級食材を盛り込んだ、ときめく聖夜を優雅に彩る美食ディナーです。

■期間：2016年12月23日～12月25日 17:00～21:45

■料金：¥22,000（全7品）

- ・伊達鶏のパテ菜園風 白雪のソース仕立て
- ・平目のポッシュと魚介のムース白ワインソース ノエル仕立ての温野菜とともに
- ・和牛フィレ肉のフォワグラパイ包み焼き 冬野菜添えトリュフ香るソースとともに など

NEWS RELEASE  
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

### ◇ノエル ブラン

一皿ごとに赤や緑などクリスマスカラーをあしらい、気分を盛り上げる、シェフこだわりの贅沢なディナーです。手長海老にはロゼシャンパンソースを添え、蝦夷鹿のロティには京野菜を組み合わせました。

■期間：2016年12月23日～12月25日 17:00～21:45

■料金：¥17,000（全7品）



- ・手長海老のポワレ トリュフバターのグラッセ ロゼシャンパンソース
- ・蝦夷鹿のロティ 京野菜を添えて など

### ◇ノエル グルマンド

少し早いクリスマスディナー、女子会におすすめのコースです。

■期間：2016年12月17日～12月25日 17:00～21:45

■料金：¥12,000（全7品）

- ・白身魚のムースを詰めた蒸し金目鯛 白ワインソースクリスマス仕立て
- ・牛フィレ肉のソテーフォワグラ添え トリュフの香りのソースとともに など

ご予約・問合せ先：レストラン フォンタナ 047-355-3345（直通）

※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

## ----- 和食レストラン 羽衣 -----



### <鉄板焼 クリスマススペシャルコース 2016>

目の前で調理するパフォーマンスは、五感で味わう鉄板焼の醍醐味。焼きたての和牛サーロインステーキや活オマール海老などと共に、季節の食材で織り成す日本料理の真髄をご堪能いただけます。

■期間：2016年12月17日～12月25日 17:00～21:00

■料金：¥16,500（全8品）

- ・鉄板焼（活オマール海老 トマトソース／蒸し鮑のエスカルゴ風／和牛サーロインステーキ／焼野菜）
- ・お食事（ガーリックライスまたは玉子雑炊）など

ご予約・問合せ先：和食レストラン 羽衣 047-355-3346（直通）

※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

NEWS RELEASE  
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

----- 中国レストラン 桃花林 -----

<クリスマス 食べ尽くしオーダーバイキング>

パリッと焼きあげた広東風チキンなど、クリスマスに華を添えるこの季節ならではの、おすすめメニューをはじめ、人気の中国料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。オーダーバイキングのため、着席スタイルのまま出来立て熱々をお召しあがりください。

■期間：2016年12月1日～12月25日 17:00～21:00  
(最終入店 20:00/ラストオーダー21:00 ※2時間制)

■料金：大人¥6,400/60歳以上¥5,900/小学生¥2,700/  
4～6歳¥1,500



ご予約・問合せ先：中国レストラン 桃花林 047-355-3347 (直通)

※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

----- カフェレストラン テラス -----



<クリスマスディナー&ブッフェ>

シェフ渾身のメインディッシュは3品からお好きな一品をお選びいただけます。さらにクリスマス限定のオードブルもご用意しております。温製料理やサラダ、デザートなどは食べ放題でお楽しみいただけるこの時期だけのスペシャルディナーです。

■期間：2016年12月23日～12月25日 18:00～21:00

■料金：¥4,950

<クリスマスカクテル>

バーコーナーと各レストランでお楽しみいただけるクリスマス限定のカクテルです。

■Holy cenote (ホーリーセノーテ) ～聖なる泉～

透明な泉を思わせるブルー。甘さを抑えたフルーティなカクテル。

■Dolce notte (ドルチェノッテ) ～甘い雪の夜～

ヘーゼルナッツとバナナが香る、甘くクリーミーなカクテル。

■期間：2016年12月1日～12月25日 18:00～24:00

■料金：各¥1,550



ご予約・問合せ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348 (直通)

※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

NEWS RELEASE  
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

▼各クリスマス期間限定スペシャルメニューの詳細はこちら  
<http://www.okuratokyobay.net/restaurant/christmas/index.html>

※写真はすべてイメージです。

<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3333 / FAX：047-355-3366

Mail：[info@okuratokyobay.net](mailto:info@okuratokyobay.net) / URL：<http://www.okuratokyobay.net>