News Release

報道関係者各位

Oriental Hotel tokyo bay

2015 年 2 月 6 日
オリエンタルホテル 東京ベイ
広報・マーケティング

日本料理「美浜」の朝食がリニューアル

千葉県産「多古米」や自家製豆富などのこだわりを取り入れたブッフェへ

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ(※1)（千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人：藤井育郎）では、1 階の日本料理「美浜」の朝食スタイルを変更し、2015 年 1 月 10 日（土）よりこだわりの和洋食ブッフェを提供しております。

白木と黒を基調とした明るい清潔感のある店内では、これまで温かい湯豆富や体に優しいおかずを盛り合わせた和食御膳を提供しておりましたが、当ホテルではご宿泊の大半が東京ディズニーリゾート®へお越しのお客様であることから、短時間でも朝食を済ませられ、なおかつ千葉県の名産や「美浜」のこだわりを体感していただける内容へと一新いたしました。日本料理「美浜」では、観光やビジネスで朝から忙しく動かれる方に一日の活力の源である朝食をご提案いたします。

■日本料理「美浜」（1 階）

＜和洋食ブッフェ＞ 大人 2,400 円　4 歳～小学生以下 1,450 円 ※税金・サービス料込み
コーヒー各種・ソフトドリンクバー込み

こだわり1　千葉県産の炊き立てご飯
「炊き立ての美味しいご飯を一日の活力にしていただきたい」と、お米にこだわりました。『幻のお米』・『おかずのいらないお米』と称された千葉県産「多古米」の豊かな味わいをお楽しみください。

こだわり2　千葉県産ヤマニ味噌を使用した海鮮味噌汁
千葉県産の風味豊かなヤマニ味噌と築地市場から仕入れた魚介類から作る味噌汁は、寝起きの体がじんわりと目覚めるような、味わい深く心にも優しい逸品です。

こだわり3　作りたての自家製豆富
毎朝「美浜」で作る自家製豆富は、豆乳の甘みが感じられ、つるっとした喉ごしが特徴。厳選した「藻塩」でシンプルに、こだわりのお醤油と薬味を合わせて、または納豆やオクラと合わせてなど、お好みのスタイルでお召し上がりいただけます。

その他、料理長こだわりの惣菜やスクランブルエッグ、ベーコン、パン、ヨーグルトなどの洋食メニューを含む、約 40 種類をご用意しております。

営業時間 ： 朝食　7:00～10:00 ※オープンしない日もございます。
昼食　11:30～15:30（ラストオーダー15:00）
夕食　月～金 17:30～22:00（ラストオーダー22:00）
土日祝 17:00～22:00（ラストオーダー22:00）
ディナーブッフェ　金土日祝 17:30～21:30
夜食　20:30～22:00（ラストオーダー22:00）
席　　数 ： 240 席

（※1）**[オリエンタルホテル 東京ベイ]**
1995 年開業の、東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。開業 20 周年を迎える今年は様々な 20 周年記念イベント・サービスを企画しています。JR 京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで 1 駅 3 分。また、ホテルから一日最大 69 便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで 15 分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞
オリエンタルホテル 東京ベイ　http://www.oriental-hotel.co.jp
総支配人室　広報・マーケティング　：　布川　淳子　e-mail　atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp
鈴木　千賀子　e-mail　chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp
〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2　Tel：047-350-8200 / Fax：047-381-0851