

NEWS RELEASE
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

レストランフェア「南仏プロヴァンスの薫り ～Fragrances from the Provence～」を開催中

南欧リゾートの雰囲気たどようホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）では、レストランにおいて「南仏プロヴァンスの薫り ～Fragrances from the Provence～」と題したフェアを6月30日（日）まで開催いたします。



「南仏プロヴァンスの薫り ～Fragrances from the Provence～」の詳細はこちら：<https://bit.ly/2Vg0eDG>

----- レストラン フォンタナ -----

南仏 プロヴァンスの薫り（ディナーコース）

オークラ伝統のフレンチに南仏料理のエッセンスを加えた5品のディナーコースです。

期間：2019年6月30日（日）まで 17:00～21:45

料金： ¥5,000



- ・サーモンマリネのサラダ バジルの香りとともに
- ・魚介のフリカッセ スープ仕立て
- ・お口直しの氷菓子
- ・牛ロース肉のグリル ザンガラソースで
- ・ヌガーグラッセ
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

メニュー詳細、公式サイトでのご予約はこちら：<https://bit.ly/2VDBYjZ>

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

シーズナルセレクトランチ ～南仏 プロヴァンスの薫り～

シェフがおすすめする月替わりのメインディッシュにプロヴァンス料理のエッセンスを取り入れました。5種（土・日・祝日は3種）から一品お選びいただけるメインディッシュのほか、18種類の野菜が並ぶサラダバーに、2種類のスープ、デザートをご用意しております。食後はパティシエおすすめのデザートをブッフエスタイルで「ディルマ」の紅茶とともにお召し上がりください。



5月：帆立のボワレ 南仏風ソース



5月：ラタトゥイユナポリタン（平日限定）



6月：牛フィレ肉のソテー ラタトゥイユとともに



6月：香草のスパゲティ チーズ風味（平日限定）

期間：2019年6月30日（日）まで 12:00～14:00

料金：平日 ¥2,400～（土・日・祝日 ¥3,200～）

※お選びいただくメインディッシュにより料金が異なります。詳細はホテル公式サイトをご覧ください。

※ドリンクバー付き。サラダ、スープ、デザートはブッフエスタイルでお召し上がりいただけます。

メニュー詳細、公式サイトでのご予約はこちら：<https://bit.ly/2CKcQd6>

ご予約・問い合わせ先：レストラン フォンタナ 047-355-3345（直通）

※料金には消費税、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

手しごとワークショップ ～ボックスプリザーブドフラワーアレンジメント～

“誰かのために、心込めて、手しごとを”をコンセプトにした「手しごとワークショップ」。「ボックスプリザーブドフラワーアレンジメント」のワークショップとレストラン フォンタナでのランチをお楽しみいただけます。プロヴァンスを感じるプリザーブドフラワーを使用し、世界にひとつしかない貴方だけのアレンジメントをお作りいただけます。



日時：2019年6月26日（水）《要予約》

お食事 12:00～13:00／体験 13:15～15:00（受付 11:45）

料金：大人1名様（中学生以上）¥7,900

※お子様1名様（4歳以上～小学生）、親子ペアの料金もございます。

お食事：大人（中学生以上） 「シーズナルセレクトランチ」

※メインディッシュに「牛フィレ肉のソテー ラタトゥイユとともに・帆立のボワレ南仏風ソースの2種盛り」をご用意いたします。

イベント詳細、公式サイトでのご予約はこちら：<https://bit.ly/30dhsWd>

ご予約・問い合わせ先：レストラン フォンタナ 047-355-3345（直通）

※料金には材料費、講師料、お食事、消費税、サービス料が含まれております。

----- バル フォンタナ -----



ウフ・ア・ラ・プロヴァンサル ¥500 ※写真左

揚げなす、トマト、フライドエッグを合わせた一品。生ハムの塩気がアクセント。

トマトのプロヴァンス風 ¥500 ※写真中央

トマトににんにく、オリーブオイル、粉チーズ、香草入りのパン粉をかけ、オーブンで焼き上げた一品。ハーブのソースとともに召し上がりください。

Vin Tomate（ヴァン トマテ） ¥800 ※写真右

甘口の白ワインとトマトジュースを合わせた飲み口の良いカクテルです。

期間：2019年6月30日（日）まで 15:00～21:00

ご予約・問い合わせ先：レストラン フォンタナ 047-355-3345（直通）

※料金には消費税、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

----- テラス売店 -----

モンテリマール

ラベンダー香るはちみつのヌガーにオレンジやレモンのコンフィ、ナッツを混ぜ合わせ、さまざまな味と香りを楽しめる一品に。ラズベリーのジュレをしのばせて初夏らしく爽やかな味わいに仕上げました。

期間：2019年6月30日（日）まで 10:00～20:00

（土・日・祝は21:00まで）

料金：¥500 詳細はこちら：<https://bit.ly/2JtADG1>



紅茶のロリポップ

アールグレイを加えたバナナブレッドをロリポップ風のアレンジしました。

期間：2019年6月30日（日）まで 10:00～20:00

（土・日・祝は21:00まで）

料金：¥350 詳細はこちら：<https://bit.ly/2WW92R3>

ご予約・問い合わせ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348（直通）

※料金には消費税が含まれております。

※テラス店内でお召し上がりの場合はサービス料を別途加算いたします。

----- テラス バーコーナー -----

ヴァン・ド・シュッド ¥1,350 ※写真左

地中海をイメージした色合いが美しいカクテル。白ワイン、ノイリー（ワインベースの混成酒）、レモンジュース、グレープフルーツジュースを合わせてすっきりとした味わいに仕上げました。

ビジュ・ド・ラベンド ¥1,050 ※写真右

地中海のブルー、プロヴァンスを彩るラベンダーをイメージしたノンアルコールカクテル。ラベンダーシロップ、ブルーシロップ、ライムジュース、炭酸のほか、色とりどりのタピオカを合わせました。美しい色合いと食感も楽しめる一杯です。

期間：2019年6月30日（日）まで 18:00～24:00

詳細はこちら：<https://bit.ly/2VitN7O>



ご予約・問い合わせ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348（直通）

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※商品は予告なく販売を終了する場合があります。

NEWS RELEASE
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

----- ロビー特設売店 -----



ラタトゥイユとチーズポテトのホットドッグ プロヴァンス風 ¥700 ※写真左

ソーセージにフランスの郷土料理 ラタトゥイユとアリゴ（じゃがいもとチーズ）をあわせたホットドッグ。

チキンのトマト煮&サフランライス ¥1,200 ※写真中央

鶏肉をトマトとにんにくで煮込んだ一品。色とりどりの野菜とサフランライスとともにお召しがりください。

ニース風ポテトサラダ ¥700 ※写真右

茹でたじゃがいも、さやいんげん、トマト、オリーブ、ゆで卵、ツナなどが入ったサラダ。風味付けのサフランが隠し味。

期間：2019年6月30日（日）まで 17:00～23:00

問い合わせ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348（直通）

※料金には消費税が含まれております。

※販売時間は予告なく変更になる場合がございます。

※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

URL：<https://www.okuratokyobay.net>

NEWS RELEASE
報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

《報道機関からの本件に関するお問い合わせ先》

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・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