

2021年11月16日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**【ホテルオークラ東京ベイ】おうち時間をおいしく華やかに  
ホテルスタッフがご自宅へお届け！  
ご家族でゆっくり過ごす年末年始を彩る『デリバリーメニュー』の新商品が登場**

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 美濃地 誠）では、おうち時間をおいしく彩る「デリバリーメニュー」を季節ごとに新商品を展開して販売しております。

今回は、ご家族でゆっくり過ごす年末年始を彩るデリバリーメニュー「プレミアムパーティーセット」を、2021年12月26日（日）から2022年1月16日（日）まで販売いたします。ご自宅での年末のお集まりや、ご家族ご親戚など親しい方々との新年のお祝いにオークラ自慢の味をお届けいたします。



年末年始のデリバリーメニュー「プレミアムパーティーセット」

年末年始のデリバリーメニュー「プレミアムパーティーセット」では、フォアグラや紅ズワイガニ、真鯛、国産牛などの豪華な食材を使用し、こだわりが詰まった和・洋・中のオークラの味をご提供いたします。幅広い年代でお楽しみいただけるラインアップをゆっくりとご堪能ください。浦安市、市川市内限定でホテルスタッフが直接ご自宅へお届けするため配送料金は無料です。

2021年11月16日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 年末年始のデリバリーメニュー「プレミアムパーティーセット」概要

ご予約期間：2021年12月19日（日）～2022年1月9日（日）※お届けの7日前までの要予約  
※2022年1月1日（土・祝）～1月7日（金）お届け分は、2021年12月25日（土）までの要予約  
お届け期間：2021年12月26日（日）～2022年1月16日（日） 11：00～18：00  
料金：プレミアムパーティーセット（4名様分） ¥30,000  
ご予約・お問い合わせ：カフェレストラン テラス TEL 047-355-3348（直通）  
ホテル公式サイト <https://bit.ly/3CZrSvw>



2021年11月16日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

#### <メニュー>

- ・フォアグラムスリーヌのミルフィーユ
- ・紅ズワイガニとアボカドのトルティーヤロール
- ・鶏肉のガランティーヌ トリュフの香り
- ・豚肉のテリーヌ オレンジ風味
- ・メカジキと生ハムの洋風春巻き 香草風味
- ・スモークサーモントラウトと白身魚のバラ仕立て キャビア添え
- ・真鯛ルーローのヴァプール 舞茸包み
- ・3色野菜の付け合わせ
- ・野菜のピクルス
- ・和風前菜  
柚子伊達巻、黒豆、鱈西京焼、酢取り茗荷、穴子昆布巻、蒟蒻旨煮、絹さや、鶏吉野焼、酢蓮根
- ・中華風前菜  
豚肩ロース肉の唐揚げ 甘酢あんかけ、貝柱と野菜のマヨネーズソース和え 香草パウダーかけ、  
海老のチリソース煮、牛肉とブロッコリーの炒め
- ・国産牛ローストビーフ（4枚）
- ・ショートケーキ（4号）

※浦安市、市川市内限定のお届けとなります。

※料金には消費税が含まれております。

※予約状況によってご希望日時にご予約を承れない場合がございます。

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

### 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について

ホテルオークラ東京ベイは、ホテル利用の安全性の確証を得るため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しました。今後も感染症予防対策を徹底し、お客様に安全で快適な滞在を提供できるよう最善を尽くしています。

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について：<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>



2021年11月16日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ



### 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。

※写真はすべてイメージです。

本件リリース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 セールス&マーケティング部 広報担当 加賀谷・秋竹

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1 番地 8 号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /[pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)