

2022年5月31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】SDGsに関連した取り組みの第一歩として
「ONE STEP」をテーマにサステイナブルな取り組みを開始

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、2022年6月1日（水）から7月22日（金）までの期間「ONE STEP」をテーマに、千葉の食材を活かした千産千消（地産地消）の料理を提供します。また、私どものONE STEP（一歩）が未来をより良く変える行動へとつながると信じ、この先もサステイナブルなホテルステイを提案してまいります。



当ホテルのSDGsへの取り組み「ONE STEP」開催にあたっては、千葉県産のフードロスに取り組む「チバベジ」の規格外トマトなどを使用したテイクアウト商品をホテルならではの味わいに仕上げ、カフェレストラン テラス売店にて販売します。また、千葉県産の食材にこだわったランチ・ディナーをレストラン フォンタナにて提供します。温暖な気候と豊かな大地で育った千葉の恵みを召し上がっていただけます。

2022年5月31日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

期間限定販売「SDGsパン」概要

販売期間：2022年6月1日（水）～7月22日（金）

販売時間：14:00～22:00

販売場所：ホテルオークラ東京ベイ カフェレストラン テラス売店

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

※テラス売店の商品は事前のご予約も承ります。お受け渡し前日の午前中までにご予約ください。

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3Ga7Ktb>

ケーキ・サレ

フードロスに取り組む「チバベジ」が取り扱う千葉県産の規格外トマトを使用したケーキ・サレ。しっとりとした生地に入った、トマトと色とりどりの野菜の風味豊かな味わいをお楽しみください。

価格：¥390

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3FOKCOI>



THE CUBE ～Pizza～

やわらかいトマト風味の生地の中に、千葉県船橋市内にある「竹之内農園」で栽培された「極 高級トマト クルミちゃん」のピューレとチーズを入れ、コロっと可愛いキューブ型に焼き上げました。旨味の濃いトマトの美味しさをお楽しみください。

価格：¥320

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3Pi4gc5>



2022年5月31日
 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 ～ちばの恵み～概要

シェフがおすすめる月替わりのメインディッシュに、オードブルサラダ、スープ、デザートが付いたコース仕立てのランチ。千葉県産の食材にこだわった「選べるメインディッシュ」で地元の味をご堪能ください。

提供期間：2022年6月1日（水）～7月22日（金）

提供時間：12:00～14:00

料 金：¥2,460～（土・日・祝日 ¥3,260～）

提供場所：ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3yoLaea>

ご予約・お問い合わせ：

TEL 047-355-3345（レストラン フォンタナ直通）



※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

【ディナーコース】Bon appetit Chiba（ボナペティ チバ）

心を込めてシェフがお届けする千葉の食材を使ったディナーコース。温暖な気候と豊かな大地で育った千葉の恵みをお召し上がりください。

提供期間：2022年6月1日（水）～7月22日（金）

提供時間：17:00～21:30

料 金：¥8,470

提供場所：ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3FthPAY>

ご予約・お問い合わせ：

TEL 047-355-3345（レストラン フォンタナ直通）



※2名様より承ります。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

2022年5月31日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

竹之内農園

千葉県船橋市内にある「竹之内農園」では、高級トマトの収穫体験をお楽しみいただけます。特殊な栽培方法（アイメック農法）で栽培されたフルーツトマト「フルティカ」は今までに食べた事が無いくらいの甘味と濃い味の果実になっている。



チバベジ

「チバベジ」は2019年に千葉を直撃した台風時の“援農”から活動をスタートさせ、農と〇〇の縁を結ぶ“縁農”を大切にしている。農家で丹念込めて育てた美味しい野菜を、大きさや形などの見た目に捉われず農家が望む金額で買い取り、流通させている。



野菜がつくる未来のカタチ

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/>



2022年5月31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。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>

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、鎌田

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

Phone:(047)355-3338 FAX:(047)350-2800 E-mail: pr@okuratokyobay.net