

2022年6月28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】夏休み期間限定イベントを開催 家族で泊まろう！ホテルオークラ東京ベイで記憶に残るこの夏一番の思い出

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）は、2022年7月22日（金）から8月27日（土）までの期間、「家族で楽しむ夏休み」をテーマに、お子様連れの宿泊者限定で、ヨーヨー釣りやわなげ、わたあめ、アイスクャンディーなどの模擬店が無料でお楽しみいただける「Hotel Okura TOKYO BAY 夏まつり」と、全国各地のオークラ ニッコー ホテルズのご当地グルメの逸品がご堪能いただける朝食の特別企画「全国<オークラ ニッコー ホテルズ>めぐり ご当地グルメ de 朝食buffet」を開催いたします。

また、ロビーには、千葉縣市川市に位置する、嘉永元年創業 行徳伝統の神輿づくりを行う中台製作所の御神輿を展示し、夏の思い出の1枚を撮るフォトスポットも登場します。

夏休みは、ホテルオークラ東京ベイで、記憶に残るこの夏一番の思い出をお作りください。

### ■ 「Hotel Okura TOKYO BAY 夏まつり」概要



お子様連れの宿泊のお客様限定で、「Hotel Okura TOKYO BAY 夏まつり」へご招待。小学生以下のお子様はヨーヨー釣りやわなげ、わたあめ、アイスクャンディーなどが無料でお楽しみいただけます。さらに和食・中華模擬店のほか、デリカテッセンなどの軽食、生ビールなどを販売いたします。

日中の暑い時間はホテルでひと休みして、夜のお出かけも元気いっぱいに満喫できるよう軽食や飲み物で備えられます。また、22:30まで（模擬店は22:00まで）営業しているため、お出かけなどから帰ってきた後のお食事にもご利用いただけます。

**開催期間：**2022年7月22日（金）～8月27日（土）

**開催時間：**14:00～18:00、20:00～22:30

※軽食、飲み物の販売は16:00から ※模擬店は22:00まで

2022年6月28日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

会場：カフェレストラン テラス

内容：＜模擬店（無料）＞

ヨーヨー釣り、わなげ、わたあめ、アイスクャンディー

※宿泊の小学生以下のお子様無料（各アイテムお一人様1回まで）

＜模擬店（有料）＞

和食：かき揚げ入り冷製茶そば、太巻き

中華：焼売盛り合わせ（いかシューマイ、海老シューマイ、肉シューマイ）、  
つゆそば

洋食：唐揚げ&フライドポテト、枝豆など

飲み物：生ビール、ソフトドリンク

料金：¥600～

ホテル公式サイト：[https://www.okuratokyobay.net/event/index.html#natsumatsuri\\_2022](https://www.okuratokyobay.net/event/index.html#natsumatsuri_2022)

※ご宿泊（小学生以下）お子様にチェックイン時、夏まつりチケット（無料）をお一人様1枚お渡しいたします。

※追加のチケットの販売はございません。

## ■全国＜オークラ ニッコー ホテルズ＞めぐり ご当地グルメ de 朝食buffet 概要

全国＜オークラ ニッコー ホテルズ＞めぐり

ご当地グルメ

de

朝食buffet



夏休み期間は、宴会場での朝食の特別企画を開催。目の前で焼き上げるふわふわのフレンチトーストやオムレツなど多彩な料理がお楽しみいただける自慢の和洋食buffetに加え、全国各地のオークラニッコーホテルズのご当地グルメもご堪能いただける朝食buffetです。北海道から九州まで、6ホテルのご当地グルメをお好きなだけお楽しみください。

開催期間：2022年7月22日（金）～8月27日（土）※8月18日（木）を除く

営業時間：6:30～10:00

2022年6月28日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

会 場：宴会場 クラウンボールルーム

料 金：大人 ¥3,388 4歳～小学生 ¥1,633

ホテル公式サイト：[https://www.okuratokyobay.net/restaurant/breakfast/#local\\_gourmet\\_buffer](https://www.okuratokyobay.net/restaurant/breakfast/#local_gourmet_buffer)

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※会場、営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

### オークラ ニッコー ホテルズご当地グルメ



#### ほっけ

一夜干ししたほっけをそのまま焼きあげました。大根おろしと一緒にさっぱりと召し上がっていただくのがおすすめです。

J Rタワーホテル日航札幌



#### 栃尾あぶらげ

200年以上の歴史があり、一般的な油揚げより厚みと弾力のある栃尾のあぶらげ(油揚げ)。そのおいしさの秘密は「にがりを入れるタイミング」と「二度揚げ」。芯までふっくらと揚がったあぶらげをシンプルに焼き上げました。

ホテルオークラ新潟

2022年6月28日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ



#### 冷製フルーツカレー

ホテルオークラ東京ベイ オリジナルレシピのスパイスと数種類のフルーツ、フレッシュトマト、オニオンをじっくり煮込みました。フルーティなカレーのためお子様もお召し上がりいただけます。お好みでトッピングも合わせてお楽しみください。

ホテルオークラ東京ベイ



#### 明石焼

たこ焼きより平たい形が特徴の明石焼。ソースではなく出汁につけて召し上がっていただきます。卵をたっぷり使用しているため、発祥の地明石市では卵焼きと呼ばれています。ふんわりプルプルの食感をお楽しみください。

ホテルオークラ神戸



#### 角煮まんじゅう

甘辛い味にじっくり煮込まれた豚の角煮をパオと呼ばれるお饅頭に挟む長崎ならではの食べ方。角煮とパオのハーモニーをお楽しみください。

ホテルオークラ JR ハウステンボス



#### チキン南蛮

宮崎県が発祥のチキン南蛮。鶏肉に卵をからめて揚げるのが特徴です。自家製のタルタルソースを添えてご用意しました。南蛮酢にはレモンを入れて、さっぱりと仕上げました。

ホテル JAL シティ 宮崎

2022年6月28日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 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/>

## 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 m<sup>2</sup>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、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

E-mail: [pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)