

2024年9月27日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

シェフ自慢の料理で記憶に残る時間を演出 クリスマス期間限定メニューを提供

〈提供期間〉

クリスマス・ルミエール・ディナー：2024年11月8日（金）～12月20日（金）

シーズナルセレクトランチ：2024年11月8日（金）～12月25日（水）

ノエルディナーコース：2024年12月21日（土）～12月25日（水）

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、大切な方とのクリスマスのひとときを美味しく演出する期間限定のメニューを2024年11月8日（金）より、レストラン フォンタナにて提供いたします。

クリスマス期間に贅沢なフルコースで優雅な時間をお過ごしいただける「ノエルディナーコース」や、少し早めにクリスマス気分を楽しみたい方におすすめする「クリスマス・ルミエール・ディナー」などをご用意します。



クリスマス・ルミエール・ディナー

■クリスマス期間限定メニュー概要

ご家族やご友人、恋人と記憶に残るクリスマスを演出するシェフ自慢の料理をご用意いたしました。特別な日にふさわしいとびきり贅沢なフルコースからカジュアルなコース仕立てのランチまで、お客様のシチュエーションに合わせてご利用いただけます。

【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（1階）

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 047-355-3345

<シーズナルセレクトランチ～Giving of Christmas～>

シェフがおすすめするメインディッシュに、オードブル、スープ、デザートが付いたコース仕立てのランチ。メインディッシュでは、骨付き鶏モモ肉のコンフィやカレいのムニエルなどをお楽しみいただけます。食後には紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶をご用意。

【期間】 2024年11月8日（金）～12月25日（水）

【時間】 12：00～14：00（ラストオーダー14：00）※90分制

【料金】 ¥2,800～（土・日・祝日 ¥3,800～）

【コース内容】

- ・ブライタと生ハムのサラダ
- ・キノコのクリームスープ
- ・メインディッシュ（下記より1品チョイス。料金が異なります。）
 - ラザニア エミリア風 ※平日限定
 - 骨付き鶏モモ肉のコンフィとトゥールーズ風カスレ
 - カレいのムニエル ジャガイモのエクラゼと
 - 牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・チョコレートムースとクレームブリュレ 赤い果実を添えて
- ・コーヒーまたは紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶
- ・パンとバター（おかわり自由）



シーズナルセレクトランチ～Giving of Christmas～

<クリスマス・ルミエール・ディナー>

クリスマスにちなみ合鴨の胸肉を脂、香草とともに低温で加熱調理した合鴨モモ肉のコンフィをメインディッシュに。低温調理されたことにより柔らかく仕上がった肉質と皮のパリッとした食感をお楽しみください。

【期間】 2024年11月8日（金）～12月20日（金）

【時間】 17：00～21：30（ラストオーダー20：30）※2時間制

【料金】 お一人様 ¥6,000



クリスマス・ルミエール・ディナー

【コース内容】

- ・一口のお楽しみ
- ・前菜盛り合わせ
- ・オニオンスープ
- ・骨付き合鴨モモ肉のコンフィ 温野菜添え
- ・ラズベリーとチョコレートのムース バニラアイスとともに
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

※2名様より承ります。

※「クリスマス・ルミエール・ディナー」付き宿泊プランもございます。

<ノエルディナーコース>

聖夜を彩る期間限定ディナーコースは、キャビアを添えた魚介とオマール海老のマリネや国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレなど、とびきり贅沢なフルコース。

【期間】 2024年12月21日（土）～12月25日（水）

【時間】 17:00～21:30（ラストオーダー20:30）※2時間制

【料金】 お一人様 ¥19,000

【コース内容】

- ・一口のお楽しみ
- ・魚介とオマール海老のマリネ キャビアを添えて
- ・リー・ド・ヴォーのフリット ラルドとともに
- ・ズワイガニのビスク カプチーノ仕立て
- ・甘鯛の松笠焼き 貝類のジュとパセリのオイル
- ・レモンと生姜のグラニテ
- ・国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ 王道のロッシェニ風
- ・デザート盛り合わせ ノエル風
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

※2日前までのご予約をお願いいたします。

※2名様より承ります。

※小学生以下のお子様のみご注文いただけるノエルアンファン(お一人様 ¥6,000)もご用意しております。



ノエルディナーコース

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 m²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。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。

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 関根・渋谷・富田

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