

2025年4月25日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

ピスタチオ、抹茶、メロンなど
グリーンがテーマの『アフタヌーンティー ～新緑～』を5月に提供
新緑の季節に味わう、初夏のティータイム

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、2025年5月13日（火）から29日（木）までの火・水・木曜日限定で『アフタヌーンティー ～新緑～』をレストラン フォンタナにて提供いたします。

鮮やかな緑が映える季節に合わせて、ピスタチオや抹茶、メロンを使ったスイーツ、フレンチシェフが繊細に仕上げたセイボリーなど、グリーンをテーマにしたラインアップをお楽しみいただけます。



アフタヌーンティー ～新緑～

『アフタヌーンティー ～新緑～』では、新緑を思わせるグリーンをテーマに、9種類のスイーツをご用意します。しっとりとした食感の生地になめらかなピスタチオクリームをサンドした「ピスタチオのマカロン」や、抹茶シロップをたっぷりと染み込ませたスポンジに、マスカルポーネのなめらかなムースを重ねた「なめらか食感 抹茶ティラミス」、上品な甘さのマスクメロンと生クリームを、軽やかな生地で巻き上げた「マスクメロンのロールケーキ」など、爽やかな色合いと味わいが楽しめるスイーツが揃います。

その他、フレンチシェフによるセイボリーは、「スモークサーモントラウトとアボカドのミニエッグベネディクト」や「ブラータチーズの生春巻きカプレーゼ風」などの4種をご用意。さらに、抹茶キャラメル

2025年4月25日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

とクロテッドクリームを添えたスコーンもお楽しみいただけます。



スイーツ、スコーン



セイボリー

■『アフタヌーンティー ～新緑～』提供概要

【期間】2025年5月13日（火）～5月15日（木）、5月20日（火）～5月22日（木）、5月27日（火）～5月29日（木）※火・水・木曜日限定

【時間】14：00～16：00

【場所】ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

【料金】お一人様 ¥6,000（消費税・サービス料込）

【メニュー内容】

・スイーツ

ほうじ茶のマドレーヌ／芳醇な香り抹茶サブレ／つぶあんと苺のミルフィーユ／柑橘のタルト／抹茶といちごのヴェリーヌ／マスクメロンのロールケーキ／ピスタチオのマカロン／なめらか食感 抹茶ティラミス／ミント香る キウイフルーツのパンナコッタ

・スコーン

抹茶キャラメルとクロテッドクリーム添え

・セイボリー

ブラータチーズの生春巻きカプレーゼ風／スモークサーモントラウトとアボカドのミニエッグベネディクト／グリーンピースの冷製スープ／ポムヴェール

・ドリンク

紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶

※お飲み物はお好きなだけお召し上がりいただけます。

※お席のご利用は16：00までとさせていただきます。

※3日前までのご予約をお願いいたします。

【ご予約・詳細】<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/184/>

【お問い合わせ】レストラン フォンタナ TEL 047-355-3345

ホテルオークラ東京ベイについて

2025年4月25日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

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。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。

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



※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。

※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 関根・富田

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