

2025 年 5 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

千葉県の魅力を発信する期間限定イベント 『千葉の食と文化を満喫フェア』を 6 月に開催

地元・千葉県の食材を使用したメニューを提供

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 6 月 2 日（月）から 2025 年 6 月 30 日（月）まで、『千葉の食と文化を満喫フェア』を開催いたします。期間中は、千葉県素材にこだわった料理を館内の 2 つのレストランで提供します。



レストラン フォンタナのディナーコース『Bon appetit Chiba』より
「しあわせ絆牛サーロインのグリル」

『千葉の食と文化を満喫フェア』では、広く豊かな大地の幸と、三方を囲む海の幸に恵まれ、食の宝庫と呼ばれる地元・千葉県の食材を、シェフ自らが千葉県各地に足を運び、生産者の皆様と触れ合いながら厳選し、贅沢に使用したメニューを提供いたします。

「レストラン フォンタナ」では、前菜からデザートまで千葉県の食材を使用した『シーズナルセレクトランチ ～Saveurs de Chiba(サヴール・ド・チバ)～』と『Bon appetit Chiba(ボナペティ チバ)』と題した、ディナーコースをご用意。ディナーコース『Bon appetit Chiba(ボナペティ チバ)』では、ほどよい霜降りと柔らかな赤身肉の食感が楽しめる「しあわせ絆牛」を使ったメインディッシュを追加料金（1,500 円）でお選びいただけます。

また、下総醤油を加えた黒アヒージョシリーズでは、6 月 1 日から 8 月 31 日の期間限定で、『千葉県産水郷赤鶏の黒アヒージョ』を召し上がれるほか、千葉県香取市佐原町で醸造されている小江戸佐原ビール（クラフトビール）「INOUE 白」「INOUE 黒」もご用意しています。

2025 年 5 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

さらに、「和食レストラン 羽衣」では、2 日間限定の特別賞味会『房総悠味（ぼうそうゆうみ）』を開催いたします。穴子や果物など房総で採れた新鮮な食材と料理長が厳選した食材を組み合わせた特別な会席料理をご用意します。



シーズナルセレクトランチ
～Saveurs de Chiba（サヴール・ド・チバ）～



ディナーコース
Bon appetit Chiba（ボナペティ チバ）

『千葉の食と文化を満喫フェア』開催概要

【開催期間】2025 年 6 月 2 日（月）～2025 年 6 月 30 日（月）

※和食レストラン 羽衣は、6 月 17 日（火）、6 月 18 日（水）のみ開催

・レストラン フォンタナ（お問い合わせ：TEL 047-355-3345）

『シーズナルセレクトランチ ～Saveurs de Chiba（サヴール・ド・チバ）～』

提供時間：12：00～14：00（L.O. 14：00）

料金：お一人様 ¥2,800～、土・日 ¥3,800～（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/58/>

ディナーコース『Bon appetit Chiba（ボナペティ チバ）』

提供時間：17：00～21：30（L.O. 20：30）

料 金：お一人様 ¥9,000（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/232/>

ランチ・ディナー『千葉県産水郷赤鶏の黒アヒージョ』

提供時間：12：00～14：00（L.O. 14：00）／17：00～21：30（L.O. 20：30）

料 金：お一人様 ¥4,200（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/230/>

※3 日前までの要予約（WEB 予約のみ）

2025 年 5 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

・和食レストラン 羽衣（お問い合わせ：TEL 047-355-3346）

『羽衣特別賞味会 房総悠味（ぼうそうゆうみ）』

開催日：2025 年 6 月 17 日（火）、6 月 18 日（水）

提供時間：昼の部 12：30（受付 12：00）/夜の部 18：00（受付 17：30）

料金：お一人様 ¥13,000（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/250/>

※7 日前までの要予約

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。

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 松井・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