

2025年5月30日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

和牛グリルやうなぎ丼が食べ放題！
『夏の贅沢グルメbuffet』を7月25日より開催
夏限定イベント『COOL ADVENTURE 2025』にあわせたレストランフェア

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、2025年7月25日（金）から8月24日（日）まで、レストラン フォンタナにて『夏の贅沢グルメbuffet』を開催いたします。期間中にホテル館内で開催される夏季限定イベント「COOL ADVENTURE 2025」とあわせたレストランフェアとなり、このほか、『お夜食buffet』と題したお夜食専用の食べ放題もご用意しています。



夏の贅沢グルメbuffet イメージ

ホテルオークラ東京ベイが開催する夏の期間限定イベント『COOL ADVENTURE 2025』では、パイレーツとマーメイドの世界観を楽しめる宿泊プランや謎解きイベント、レストランフェアなど、館内全体で夏の冒険を演出。期間中、レストラン フォンタナでは、ディナーと夜食の時間に合わせて二つのbuffetをご用意します。

ご家族でも利用しやすいよう、通常より早い16:00からご提供する『夏の贅沢グルメbuffet』では、和洋中のバラエティ豊かな料理をお楽しみいただけます。お一人様一皿ずつお楽しみいただけるファーストディッシュ「北海道ホワイトコーンの冷製フラン」のほか、シェフこだわりの4種のメインディッシュ「和牛のグリル グレイビーソース」「和牛ハンバーグミニロコモコボウル」「海鮮丼」「うなぎ丼」も食べ放題でお召し上がりいただけます。さらに、パティシエが目の前で仕上げる「生絞りモンブラン」や、夜にぴったりの「夜パフェ」、自分でアレンジできるフルーツポンチなど、デザートも充実。お子様から大人までご満足いただけるラインアップです。

2025年5月30日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ



食べ放題メインディッシュ
和牛のグリル グレイビーソース



食べ放題メインディッシュ
丼ぶり各種

また、ディナーbuffet後には『お夜食buffet』を開催。小腹を満たす軽食から食べ応えのある肉料理まで和洋中の多彩なメニューをご用意します。「だし茶漬けステーション」では、お好みのトッピングでアレンジした一杯を楽しめるほか、豚まぜそばと坦々まぜそばの「2種のまぜそば」は、お酒のあとの締め一品にもおすすめです。

また、両buffetでは、マーメイドをモチーフにしたオリジナルのカクテルを追加料金でご提供。幻想的な海底を思わせる一杯を料理とともに楽しみいただけます。



お夜食buffetイメージ

『夏の贅沢グルメbuffet』提供概要

提供期間：2025年7月25日（金）～8月24日（日）

提供時間：16：00～21：00（最終入店 20：00）※90分制

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)

料金：大人¥7,000、小学生¥3,500、4歳～6歳¥1,750（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/267/>

※21：00以降の『お夜食buffet』開催に伴い、19：30以降ご来店のお客様は、お席のご利用は21：00まで

『お夜食buffet』提供概要

提供期間：2025年7月25日（金）～8月24日（日）

提供時間：21:00～23:00（最終入店 22：00）※50分制

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)

2025年5月30日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

料金：大人 ¥4,000、小学生 ¥1,500、4歳～6歳 ¥750（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/269/>

【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の夏季限定イベント『COOL ADVENTURE 2025』

開催期間：2025年7月14日（月）～2025年9月15日（月・祝）

※各イベントにより開催期間が異なります。

※仕入れなどの状況により食材が変更になる場合がございます。

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。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