

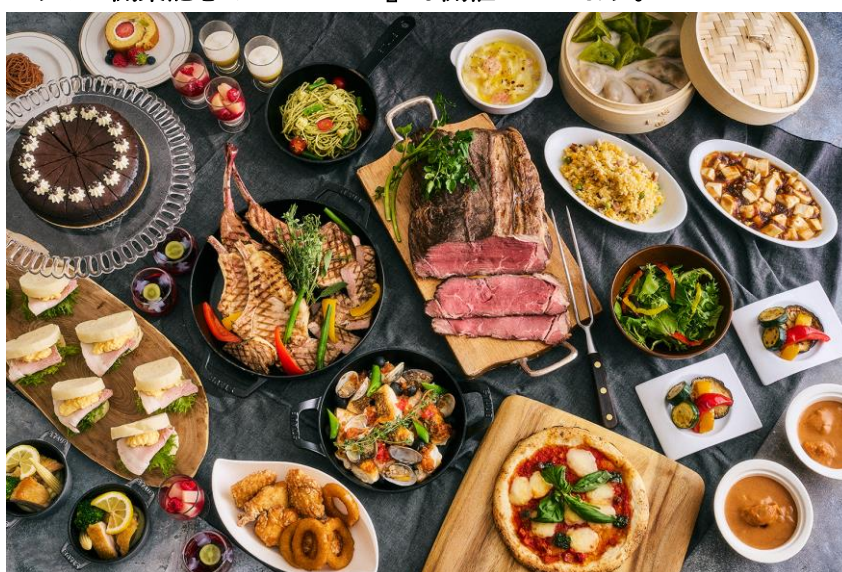
2025 年 6 月 13 日

開業 37 周年を記念した

レストランメニューを7月1日より提供

開業記念ランチbuffet & 開業記念ディナーコースをご用意

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、本年7月8日に迎える開業37周年を記念し、日頃のご愛顧に感謝を込めて、館内レストランで特別メニューを2025年7月1日（火）から7月27日（日）まで提供いたします。また、期間中にレストランをご利用いただいたお客様がご参加いただける『開業記念キャンペーン』も開催いたします。



開業記念ランチbuffet イメージ

当ホテルでは、毎年開業記念月の 7 月にあわせて、日頃のご愛顧に感謝を込めた特別なレストラン企画を開催しております。37 周年を迎える本年も、和・洋・中それぞれの魅力を詰め込んだ特別メニューをご提供します。

レストラン フォンタナでは、ランチbuffetおよび、ディナーコースをご用意しており、土・日・祝日に開催する『開業記念ランチbuffet』では、ホテルオークラ東京ベイ自慢のローストビーフを、お客様の目の前で切り分けるカービングサービスでご提供します。赤身肉ならではの凝縮された旨味と味わいをお楽しみいただけます。さらに、デザートには、パティシエがお客様の目の前で仕上げる生絞りモンブランが登場します。

また、和洋中それぞれのシェフ自慢の料理を一度に味わえる『開業記念ディナーコース』は、「和洋中前菜の6種小鉢盛り」に始まり、和食からは見た目にも美しい「車海老と野菜の天ぷら盛り合わせ」、中国料理からは真鯛の風味を存分に味わえる「真鯛の葱生姜蒸し」、洋食からは赤身肉の旨味が凝縮された「国産ローストビーフ ポン酢カプチーノ」や、「北海道ホワイトコーンの冷製スープ」をお楽しみいただけます。さらに、デザートには、バターの香りが引き立つサクサクのパイ生地が人気の「こだわりの逸品 ミルフィーユ」をご用意します。

鉄板焼 羽衣では、目の前で焼き上げる和牛サーロインステーキをお楽しみいただけるランチコース『開業記念 鉄板焼ランチコース』を提供するほか、マルチスペース コアメゾンでは、点心や 6 種野菜のフォ

2025 年 6 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

一、盛り合わせスイーツを堪能できる特別なランチコース『【開業記念】謝恩彩菜』も、期間限定でご用意しております。

その他、開業記念ランチ・ディナーの提供期間中にレストランをご利用いただいたお客様を対象に当ホテルのお食事券が当たる『開業記念キャンペーン』を実施します。

開業 37 周年を迎えるホテルオークラ東京ベイで、和・洋・中それぞれの美味しさを心ゆくまでご堪能ください。



生絞りモンブラン



ローストビーフ イメージ



開業記念ディナーコース



【開業記念】謝恩彩菜

「開業 37 周年 特別メニュー」提供概要

・レストラン フォンタナ

場所：ホテルオークラ東京ベイ 1 階

お問い合わせ：TEL 047-355-3345

『開業記念ランチbuffet』

提供期間：2025 年 7 月 5 日（土）、6 日（日）、12 日（土）、13 日（日）、19 日（土）、20 日（日）、21 日（月・祝）

提供時間：12：00～14：00（最終入店 14：00）※80 分制

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

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/273/>

『開業記念ディナーコース』

提供期間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 24 日（木）

2025 年 6 月 13 日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

提供時間：17：00～21：30（ラストオーダー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/274/>

・鉄板焼 羽衣

場所：ホテルオークラ東京ベイ 2 階

お問い合わせ：TEL 047-355-3346

『開業記念 鉄板焼ランチコース』

提供期間：2025 年 7 月 5 日（土）、6 日（日）

提供時間：1 部 11：30～ 2 部 13：00～

料金：お一人様 ¥7,500（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/281/>

・マルチスペース コアメゾン

場所：ホテルオークラ東京ベイ 1 階

お問い合わせ TEL. 047-355-3347

『【開業記念】謝恩彩菜』

提供期間：2025 年 7 月 5 日（土）、6 日（日）、19 日（土）、20 日（日）、21 日（月・祝）、26 日（土）、27 日（日）

提供時間：11：30～14：00

料金：お一人様 ¥4,500（消費税・サービス料込）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/285/>

『開業記念キャンペーン』開催概要

開催期間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 27 日（日）

対象：期間中に館内レストランをご利用いただいたお客様

賞品：ホテルオークラ東京ベイ お食事券（6 組 12 名様）

応募方法：レストランにてキャンペーン専用 QR コード記載のカードをお渡しいたします。

当選者の発表：当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。賞品の発送は 8 月初旬以降を予定しております。

※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。

2025 年 6 月 13 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>



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