

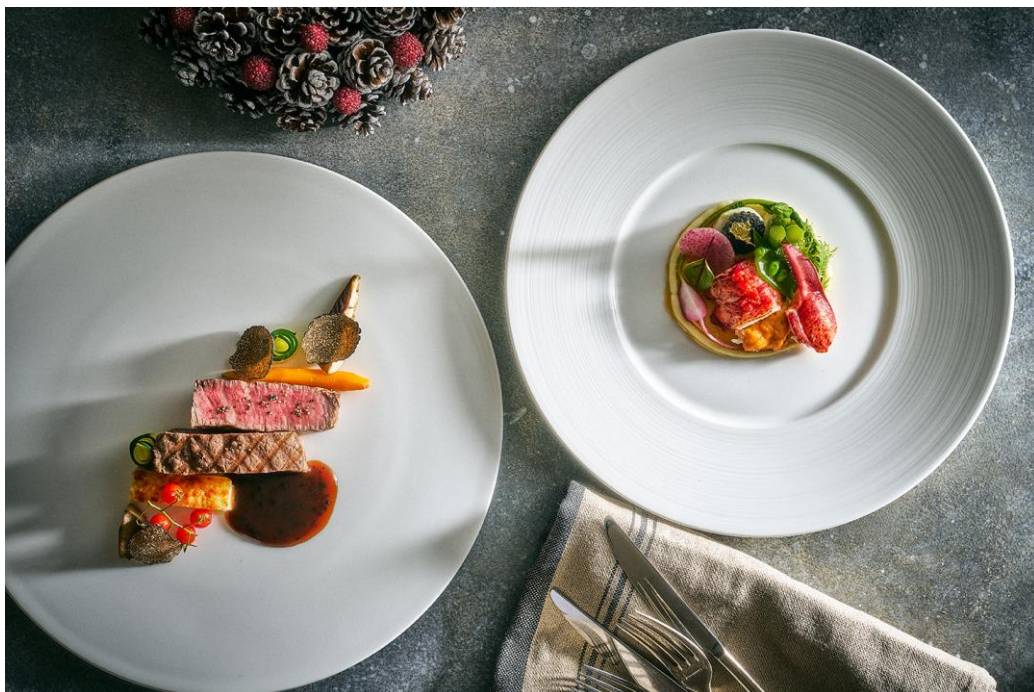
2025 年 10 月 2 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

特別なひとときを美味しく演出する
「クリスマス期間限定メニュー」を 11 月より提供
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

ホテルオークラ東京ベイ（所在地：千葉県浦安市、総支配人：伊藤 正行）では、2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）の期間、クリスマス期間限定のメニューをレストラン フォンタナにて提供いたします。

クリスマスの特別な日にふさわしい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。



ノエルディナーコース イメージ

レストラン フォンタナでは、クリスマス期間に合わせ、心ときめく聖夜を彩る 2 種類のコース料理をご用意しています。11 月 1 日（土）～12 月 19 日（金）に提供する『和洋中ディナーコース～Early Christmas～』では、和食・洋食・中国料理それぞれのシェフが腕を振るうディナーコースをお楽しみいただけます。前菜には和食から「茄子の味噌田楽」、スープには中国料理から「干し貝柱入りふかひれスープ」、魚料理には洋食から「サーモントラウトのムニエル フローレンス風」、そして肉料理には「牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え シャトーブリアンソース」をご提供。まさに、和・洋・中の美味しさを一度に味わえるコース内容で、一足早いクリスマスをお楽しみいただけます。さらに、魚料理は 1,000 円の追加料金で「蝦夷鮑のポワレ 生海苔バターソース」に、肉料理は 2,000 円の追加料金で「国産牛のローストビーフ 和風ソース」をお選びいただけます。



和洋中ディナーコース～Early Christmas～



国産牛のローストビーフ 和風ソース



蝦夷鮑のボワレ 生海苔バターソース

また、12月20日（土）～12月25日（木）に提供する『ノエルディナーコース』は、フランス料理のシェフがお届けする美食を堪能するフルコースです。スープにはオークラ伝統のコンソメスープを使用した「オークラ特製 コンソメスープ ズワイガニ入りロワイヤル」をご提供。魚料理では、魚のムースを詰めた舌平目を蒸し、フランス料理の伝統を感じさせるシャンパンソースを上品に香らせた「舌平目の魚のムース詰め物蒸し シャンパンソースとともに」、メインディッシュでは、地元・千葉県産のしあわせ絆牛を丁寧に焼き上げ、香り高いトリュフの風味を纏わせた「しあわせ絆牛フィレ肉の網焼き トリュフ仕立て」をご提供。特別な夜にふさわしい、とびきり贅沢なディナーコースをお楽しみください。小学生以下のお子様には『ノエルアンファン』もご用意しており、ご家族皆さままで上質なひとときをお過ごしいただけます。



ノエルディナーコース



ノエルアンファン

その他、11月1日（土）～12月25日（木）の期間、レストラン フォンタナを代表する季節替わりのランチセット『シーズナルセレクトランチ』に期間限定メニューが登場します。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で、平日限定のメニュー

として「ポップパンケーキと生搾りモンブラン」を食べ放題でお楽しみいただけます。12月22日（月）～25日（木）は「ポップパンケーキと生搾りモンブラン」がブッシュドノエル風の「クリスマスデザート」に変わり、クリスマス気分をお楽しみいただけます。



海老とイカのチーズリゾット



サーモントラウトのムニエル フローレンス風



牛頬肉の赤ワイン煮込み



骨付き合鴨モモ肉のコンフィとトゥールーズ風カスレ

ホテルオークラ東京ベイのクリスマス期間限定のメニューで、記憶に残る時間を、大切な人とお過ごしください。

【クリスマス期間限定メニュー提供概要】

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

和洋中ディナーコース～Early Christmas～

提供期間：2025年11月1日（土）～12月19日（金）

提供時間：17：00～21：30（最終受付 20：30）

料金：お一人様 ￥9,000～（消費税・サービス料込）

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/379/>

※2名様より承ります。

ノエルディナーコース

提供期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

提供時間：17：00～21：30（最終受付 20：30）

料金：お一人様 ￥19,000（消費税・サービス料込）

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/400/>

※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。

シーズナルセレクトランチ～Winter Experience～

提供期間：2025年11月1日（土）～12月25日（木）

提供時間：12：00～14：00（最終受付 14：00）※90分制

料 金：¥2,800～（土・日・祝日 ¥3,800～）

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/357/>

※¥2,800のメインディッシュのお客様は+¥400で平日限定デザート食べ放題のご追加を承ります。

※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。

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・秋竹・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