

2025 年 10 月 3 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

栗と洋梨を満喫するスイーツbufféを 11 月に開催

15 種類以上のスイーツで贅沢なひとときを堪能

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 4 日（火）～6 日（木）、11 日（火）～13 日（木）の 6 日間限定で、カフェレストラン テラスにて「グラン・スイーツbuffé～栗と洋梨の贅沢な午後～」を開催いたします。



グラン・スイーツbuffé～栗と洋梨の贅沢な午後～

栗と洋梨をテーマにしたパティシエこだわりのスイーツが楽しめるスイーツbuffé「グラン・スイーツbuffé～栗と洋梨の贅沢な午後～」を、カフェレストラン テラスにて開催いたします。

本bufféでは、洋梨の美味しさを纏った濃厚で滑らかな『洋梨のニューヨークチーズケーキ』や、ラ・フランスの甘みとアールグレイの風味を閉じ込めた『ラ・フランスとアールグレイのシャルロット』など、旬を迎える洋梨を使ったスイーツが登場。さらに、しっとりと焼き上げたガトーショコラに大粒の栗をあしらった『栗のガトーショコラ』、栗の豊かな風味を生クリームが引き立てる『栗のマリトッツォ』など、秋の味覚を味わえる 15 種類以上のスイーツがお楽しみいただけます。この他、『生搾りモンブラン』と『ラ・フランスソースのジュビレ』は、パティシエがお客様の目の前で仕上げます。

ホテルオークラ東京ベイのスイーツbufféで甘く、贅沢なひと時をお過ごしください。



洋梨のニューヨークチーズケーキ



ラ・フランスとアールグレイのシャルロット



栗のガトーショコラ



栗のマリトッツォ

【『グラン・スイーツbuffet～栗と洋梨の贅沢な午後～』提供概要】

開催日：2025年11月4日（火）～6日（木）、11日（火）～13日（木）

提供時間：14：00～15：30（全日一部制）

提供場所：ホテルオークラ東京ベイ カフェレストラン テラス（1階）

料 金：大人 ¥5,500 4歳～12歳 ¥3,000（消費税・サービス料込）

One Harmony 会員料金 大人 ¥5,000 4歳～12歳 ¥2,500（消費税・サービス料込）

メニュー内容：

【スイーツ】

栗とラ・フランスのロールケーキ/栗のガトーショコラ/洋梨のニューヨークチーズケーキ/栗のシャルロット/ラ・フランスとアールグレイのシャルロット/洋梨と林檎のタルト/栗のマリトッツォ/栗のシフォン/栗とチョコレートのヴェリーヌ/ラ・フランスとラズベリーのヴェリーヌ/ベリーのショートケーキ/シュークリーム/フロマージュブランのブランマンジェとぶどうゼリー/ラ・フランスのデニッシュ/生絞りモンブラン/ラ・フランスソースのジュビレ/焼きプリン

【セイボリー】

セイボリー各種

【ドリンク】

コーヒー/紅茶

ご予約・お問い合わせ：TEL: 047-355-3348

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/389/>

※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。

※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・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