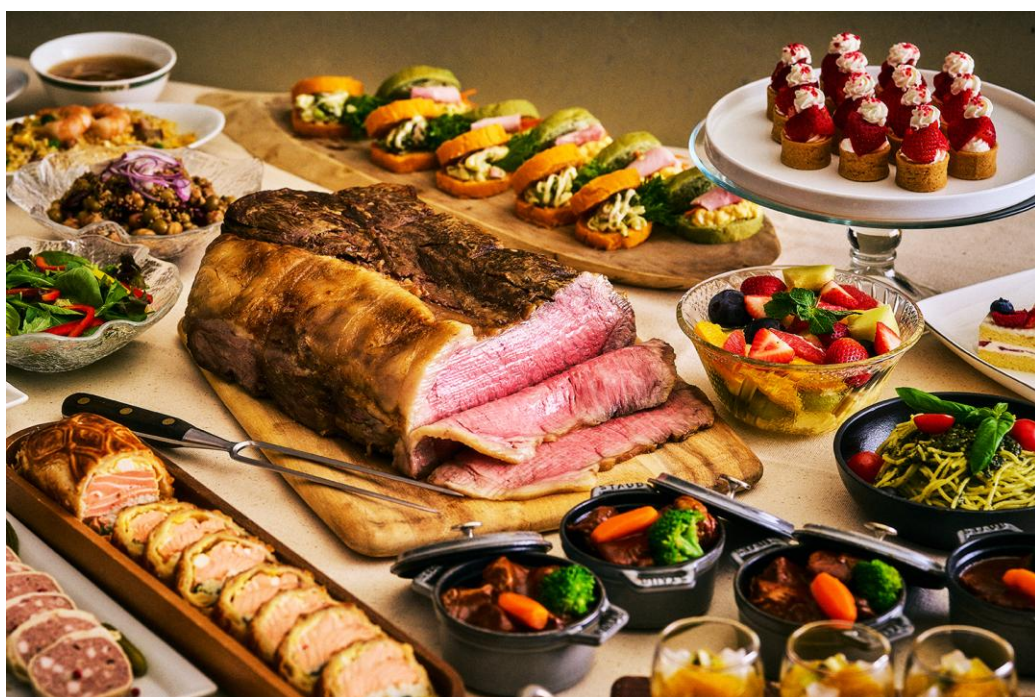


2025 年 11 月 19 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

和・洋・中の料理を楽しめる
年末年始ディナーbuffetを 12 月に開催
国産牛のローストビーフが食べ放題

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 12 月 30 日（火）～2026 年 1 月 3 日（土）の期間、レストラン フォンタナとカフェレストラン テラスにて「年末年始ディナーbuffet」を開催いたします。



年末年始ディナーbuffet

和・洋・中それぞれの料理が楽しめるディナーbuffetを、レストラン フォンタナとカフェレストラン テラスにて開催いたします。洋食では、サーモンの旨味を香ばしいパイで包んだ「トラウトサーモンのパイ包み焼きクリビヤック風」や、柔らかく煮込んだ牛肉と芳醇なソースの深い味わいが贅沢な「ビーフシチュー 温野菜添え」など、寒さが深まる季節にぴったりのシェフこだわりの料理をお楽しみいただけます。和食では、カニの旨味を閉じ込めた「カニ茶碗蒸し」、中国料理ではふかひれの滑らかな口あたりと深い旨みを味わえる「五目入りふかひれスープ」など、バラエティ豊かな料理をご用意しております。さらに、ゆっくりと時間をかけて丁寧に焼き上げた自慢の「国産牛のローストビーフ 和風ソース ポテトグラタン」は、お客様の目の前で取り分けいたします。

本buffetでは、大晦日の 2025 年 12 月 31 日（水）限定で「年越しそば」を、2026 年 1 月 1 日（木・祝）～1 月 3 日（土）限定で「おせち料理」もお楽しみいただけます。

ホテルオークラ東京ベイの美食で、一年の締めくくりと始まりにふさわしい、贅沢なひと時をお過ごしください。



国産牛のローストビーフ 和風ソース ポテトグラタン



年越しそば



おせち料理

【年末年始ディナーbuffet 提供概要】

提供期間：2025年12月30日（火）～2026年1月3日（土）

提供時間：【一部】17：00～18：30 【二部】19：00～20：30 ※2部制

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」および「カフェレストラン テラス」（1階）

※両レストランで同一メニューをご提供。

料金：大人 ¥9,000 小学生 ¥4,500 4歳～6歳 ¥3,000（消費税・サービス料込）

ご予約・お問い合わせ：レストラン フォンタナ TEL.047-355-3345、カフェレストラン テラス TEL.047-355-3348

詳細・オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/461/>

※ご予約の際、ご希望のレストランをお選びください。

※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。

※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・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