

2025年12月9日
 株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**和紅茶や抹茶、ほうじ茶など
和モダンがテーマのアフタヌーンティーを2026年1月に提供
和と洋の食材を掛け合わせたスイーツ**

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、2026年1月20日（火）～22日（木）、27日（火）～29日（木）の期間、レストラン フォンタナにて『和モダン アフタヌーンティー』を提供いたします。



和モダン アフタヌーンティー

『和モダン アフタヌーンティー』では、和と洋の食材の組み合わせの妙を楽しめるスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。ほうじ茶と黒糖のシロップをたっぷり含ませた生地に、なめらかなクリームチーズムースを重ね、仕上げに粉糖とほうじ茶パウダーで和柄を描いた「ほうじ茶のティラミス」は、香ばしさと優しい甘みが重なり合います。上品な和紅茶のムースに生クリームを重ね、自家製柚子マーマレードを添えた「和紅茶のムース柚子のマーマレード」は、芳醇な紅茶の香りと柚子の爽やかな風味が調和する一品。濃厚な抹茶の生チョコレートと抹茶ソースをしおばせた、深い旨みが広がる「抹茶の生チョコタルト」は、抹茶の香りとコクを贅沢に味わえます。このほかにも、パティシエの想像力と技を味わう“和モダン”なスイーツをご用意しております。さらに、抹茶キャラメルとクロテッドクリームを添えたスconeもお楽しみいただけます。

また、フレンチシェフによるセイボリーにおいても、和の食材を取り入れたメニューをご用意しております。フリットに仕上げた里芋に、地元・千葉県産のしあわせ絆牛の生ハムを添えた「しあわせ絆牛の生



2025年12月9日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

「ハムと里芋のフリット」は、生ハムの凝縮された旨みが里芋の甘みを引き立てます。茹でたインゲンを大葉とともにパイ生地で包み、香ばしく焼き上げた「インゲンと大葉のパイステイック」は、軽やかな食感に爽やかな風味が重なり、バジルソースとともにをお楽しみいただける一品です。

和の香りと洋の華やかさが調和した、ホテルオークラ東京ベイならではのスイーツをお楽しみください。

■『和モダン アフタヌーンティー』提供概要

【期間】2026年1月20日（火）～22日（木）、27日（火）～29日（木）※6日間限定

【時間】14:00～16:00

【場所】ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

【料金】お一人様 ¥6,000（消費税・サービス料込）

【メニュー内容】

・スイーツ

ほうじ茶のティラミス/抹茶の生チョコタルト/和紅茶のマドレーヌ/和紅茶のムース柚子のマーマレード/ベリージュレ入り抹茶のムース/ほうじ茶のエクレア/きな粉餅/黒ゴマブリュレ/和風オムレット

・スコーン

スコーン クロテッドクリーム 抹茶キャラメル添え

・セイボリー

しあわせ絆牛の生ハムと里芋のフリット/インゲンと大葉のパイステイック/かにみそのフラン/うなぎの洋風押し寿司～トリュフ香るバルサミコ仕立て～

・ドリンク

紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶

※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。

【オンライン予約・詳細】<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/509/>

【ご予約・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お旅の想い出をお作りください。



2025年12月9日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

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 1-8/Phone:047-355-3338・FAX:047-350-2800 /pr@okuratokyobay.net