

2026年1月8日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

「グラン・スイーツbuffet～苺とショコラの饗宴～」2月に開催

6日間限定、苺とチョコレートを堪能する贅沢なbuffet

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2月10日（火）～12日（木）、17日（火）～19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buffet～苺とショコラの饗宴～」を開催いたします。



グラン・スイーツbuffet～苺とショコラの饗宴～

甘酸っぱい苺と濃厚なチョコレートが織りなす味わいをテーマに、苺のフレッシュな香りとチョコレートの奥深い甘さを存分に楽しめる「グラン・スイーツbuffet～苺とショコラの饗宴～」を、カフェレストラン テラスにて開催いたします。

本buffetでは、苺と濃厚なバタークリームをアーモンド風味のスポンジでサンドし、苺ジャムで表面を美しく仕上げたフランスの伝統的なケーキ『フレジェ』や、ラズベリーの酸味がアクセントの『ベルギー産チョコレートムース』、果実本来の甘みと酸味を活かした彩り豊かな『苺のタルト』など、14種類以上のスイーツやパンをお楽しみいただけます。

さらに、苺やキャラメル、洋酒を使用した出来立て熱々のソースを冷たいバニラアイスにかけて召し上がっていただく『苺のジュビレ』と、ホテルオリジナルブレンドのチョコレートで作りあげる『パティシエの作るチョコバナナ』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buffetで、苺とチョコレートに彩られた至福のひとときをお過ごしください。

【『グラン・スイーツbuffet〜苺とチョコレートの饗宴〜』提供概要】

開催日：2026年2月10日（火）～12日（木）、17日（火）～19日（木） ※6日間限定開催

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】

苺とチョコレートのロールケーキ/フレジエ/苺とホワイトチョコレートのムース/苺のタルト/ベルギー産チョコレートムース/チョコレートクリームのショートケーキ/生チョコタルト/パンナコッタ ストロベリーソース/苺のデニッシュ/チョコレートとオレンジの塩パン/苺とチョコチップのカルツォーネ/苺のジュビレ/パティシエの作るチョコバナナ/他デザート各種

【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：カフェレストラン テラス TEL: 047-355-3348

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/523/>

※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。

※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