

2026年1月21日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 『長崎五島グルメフェア』を2月に開催

自然と歴史が息づく五島の魅力を料理で

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、2026年2月1日（日）から2月28日（土）まで、レストラン フォンタナにて『長崎五島グルメフェア』を開催いたします。



「国産黒毛種“五島和牛”サーロインのグリル 岐宿味噌と山田さんが作った粗塩」

長崎県の西に浮かぶ大小約150の島々からなる五島列島。『長崎五島グルメフェア』では、シェフが長崎県五島市に足を運び、生産者の皆様と対話し理解を深め、自然と触れ合いながら、自ら厳選した食材を使用した本格的なフランス料理を提供いたします。さらに、フェア期間中は鉄板焼 羽衣においても、五島和牛をお楽しみいただけます。

本フェアでは、前菜からデザートまで長崎県五島市の食材を使用したディナーコース「長崎美食ディナーコース～海と大地の恵み～」を提供いたします。前菜には「クエの昆布〆の軽い炙りのエフェイユ仕立て 醤油麹と椿オイル」をご用意。冬場に旬を迎える高級魚・クエを昆布締めにし、旨みを引き出しました。薄切りにして軽く炙り、半生に仕上げています。島の特産である椿油に、つばき酵母で仕込んだ魚醤を合わせたドレッシングが、クエの脂の甘みと心地よい食感を引き立てます。メインディッシュの「美豚肩ロースのグリル ハガツオの生節のトンナート風ソース」は、豚肉の凝縮された旨みを引き出すために、丁寧な火入れで仕上げる一品です。ハガツオの生節を使用してアレンジしたオリジナルのトンナート風ソースでお召し上がりいただきます。メインディッシュは追加料金で「国産黒毛種“五島和牛”サーロインのグリル 岐宿味噌と山田さんが作った粗塩」に変更することも可能です。島外に出ることが少なく、希少価値の高い五島和牛を網焼きにし、地元の岐宿味噌と五島ねぎソースで味わう一品です。五島列島の海水を原料に、窯炊き製法で仕上げた塩工房つばき窯の山田氏による手づくりの粗塩が、牛肉の旨みをより一層引き立てます。



2026年1月21日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■ フェア期間限定のアラカルトメニューも登場

フェア期間中は、五島の食材を用いた期間限定メニューをご用意します。シェフが絶対の自信をもってお届けする『こだわりの逸品』では、長崎五島市の生産者の想いをグラスに込めた「五島ヴェリーヌ（五島産魚介のマリネと五島産野菜 あご出汁香るコンソメジュレ）」をご提供。魚介と野菜、あごだしの素材同士のうまみが重なり合う、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

さらに、鉄板焼 羽衣にて提供中の『総料理長 大塚康成が贈るフレンチ鉄板焼～Splendeur～』においても、期間限定で国産黒毛種“五島和牛フィレ肉”的ボワレ 岐宿味噌と山田さんが作った粗塩」をお楽しみいただけます。

ホテルオークラ東京ベイで、五島の海と大地が育んだ恵みを味わいながら、美食の物語をご体験ください。



「長崎美食ディナーコース～海と大地の恵み～」



こだわりの逸品 「五島ヴェリーヌ」

### 『長崎五島グルメフェア』開催概要

ご予約・詳細：[https://www.okuratokyobay.net/lp/goto\\_nagasaki\\_fair2026/](https://www.okuratokyobay.net/lp/goto_nagasaki_fair2026/)

- ・レストラン フォンタナ（お問い合わせ：TEL 047-355-3345）

#### 『長崎美食ディナーコース～海と大地の恵み～』

提供期間：2026年2月1日（日）～2026年2月28日（土）

提供時間：17:00～21:30（L.O. 20:30）

料金：¥9,500（消費税・サービス料込）

#### こだわりの逸品『五島ヴェリーヌ（五島産魚介のマリネと五島野菜 あご出汁香るコンソメジュレ）』

提供期間：2026年2月1日（日）～2026年2月28日（土）

提供時間：17:00～21:30（L.O. 20:30）

料金：お一人様 ¥4,500（消費税・サービス料込）

※3日前までの要予約



2026年1月21日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

・鉄板焼 羽衣（お問い合わせ：TEL 047-355-3346）

### 『総料理長 大塚康成が贈るフレンチ鉄板焼～Splendeur～ 煌』

提供期間：2026年2月2日（月）～2026年2月26日（木）※月～木曜日の平日限定

提供時間：17:00～21:00（19:30最終入店）

料金：お一人様 ¥30,000（消費税・サービス料込）

※3日前までの要予約

### 長崎県五島市市長 出口 太（いでぐち ふとし）氏コメント

このたび、ホテルオーカラ東京ベイにおいて、五島の食材を用いたフェアを開催していただき、心より感謝申し上げます。

五島列島は、澄んだ海と温暖な気候に育まれた水産物や農畜産物に恵まれた食の宝庫です。本フェアを通じて、五島の生産者が丹精込めて育てた食材に触れていただければ幸いです。多くの皆様に五島の魅力を身近に感じていただく機会となることを願っております。



長崎県五島市市長 出口 太（いでぐち ふとし）氏

※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。

### ホテルオーカ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®に位置するアバランチリゾートホテル。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 m<sup>2</sup>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想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カラ東京ベイ セールス＆マーケティング部 広報担当 松井・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](mailto:pr@okuratokyobay.net)