

2026年2月26日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

“お祝い”をテーマにした4種のコース料理を3月より提供

春の門出や記念日を彩る限定メニュー

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）は、新たな門出や人生の節目を迎える季節に合わせて、思い出に残るひとときを演出する4種のコース料理を、2026年3月1日（日）よりレストラン フォンタナにて期間限定で提供いたします。



『プランタン・セレブラシオン デイナー』前菜より「魚介のマリネ花束仕立て」

“特別な日を、記憶に残る記念日に”を掲げ、アニバーサリーホテルを宣言するホテルオークラ東京ベイでは、春の門出に合わせて、お祝いの席にふさわしい4種のコース料理をご用意しました。シェフの想いが込められた料理で、記憶に残る美食のひとときをお過ごしください。

■『プランタン・セレブラシオン デイナー』

ディナーコース『プランタン・セレブラシオン デイナー』は、彩り豊かな花束をイメージした前菜「魚介のマリネ花束仕立て」から始まります。魚料理には、「的鯛のムニエル サフラン香る白ワインソース」をご用意。サフランが彩る黄金色の白ワインソースが、丁寧に焼き上げた的鯛の甘みを引き立てます。肉料理は、牛フィレ肉を爽やかな香草バターとともに味わう「牛フィレ肉のソテー カフェ・ド・パリバターをのせて」をお楽しみいただけます。



プランタン・セレブラシオン デイナー

2026年2月26日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

『プランタン・セレブレーション デイナー』

提供期間：2026年3月1日（日）～4月12日（日）

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）

内容：的鯛のムニエル サフラン香る白ワインソース、牛フィレ肉のソテー カフェ・ド・パリバターをのせて、など全7品

※魚料理は「蝦夷鮑のポワレ 生海苔バターソース」（追加料金 1,000 円/消費税・サービス料込）、肉料理は「国産牛のローストビーフ 和風ソース」（追加料金 2,000 円/消費税・サービス料込）への変更も可能です。

■『フォンタナ アニバーサリーコース』2種

コンセプトを一新した『フォンタナ アニバーサリーコース』は、2種類のコースをご提供。

『Mémoire Précieuse（メモワール・プレジューズ）』は、“お客様の記念日が、かけがえのない記憶として心に刻まれるように”との想いを込めた、全7品のコースです。メインディッシュは「牛フィレ肉のソテー フォアグラ添え 赤ワインソース」をご用意し、デザートには、当ホテルの代表的なメニューである「ミルフィーユ」をお楽しみいただけます。

『Souvenir d'Anniversaire（スヴニール・ダニヴェルセール）』は、“誕生日や結婚記念日などの特別な一日が、かけがえのない思い出になるように”との想いを込めた、全8品のコースです。「オークラ伝統コンソメスープ シェリー酒風味」をはじめ、「国産牛サーロインの香草焼き トリュフソース 温野菜添え」など、特別な日にふさわしい華やかなラインアップが揃います。



Souvenir d'Anniversaire（スヴニール・ダニヴェルセール）

『フォンタナ アニバーサリーコース』

提供期間：2026年3月1日（日）～2027年2月28日（日）

提供時間：12：00～14：00（L.O. 14：00）、17：00～21：30（L.O. 20：30）

・Mémoire Précieuse（メモワール・プレジューズ）

料金：¥14,000（消費税・サービス料込）

内容：シェフおすすめの白身魚のレモン風味蒸しと天使の海老のソテー デュクレレ仕立て、牛フィレ肉のソテー フォアグラ添え 赤ワインソースなど、全7品

2026年2月26日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

・ Souvenir d'Anniversaire (スヴニール・ダニヴェルセール)

料金：¥17,000 (消費税・サービス料込)

内容：舌平目とアカザエビのアルベール風、国産牛サーロインの香草焼き トリュフソース 温野菜添えなど、全8品

※いずれも2日前までに要予約

■『シーズナルセレクトランチ ～春の祝彩～』

シェフがおすすめするメインディッシュに、オードブル、スープ、デザートが付いた季節替わりのセレクトランチ。3月は“春の祝彩”をテーマに、オードブルでは見た目にも華やかな「スモークサーモントラウトとリコッタチーズのブーケサラダ仕立て」を楽しめます。メインディッシュには、お好みにあわせて「鰯のポワレと玉葱のブレゼ」や「牛ロース肉のポワレ マスタードソース」など4種よりお選びいただけます。

スモークサーモントラウトとリコッタチーズの
ブーケサラダ仕立て

牛ロース肉のポワレ マスタードソース

『シーズナルセレクトランチ ～春の祝彩～』

提供期間：2026年3月1日(日)～4月12日(日)

提供時間：12:00～14:00

料金：¥3,200～¥5,000 (消費税・サービス料込)

※お選びいただくメインディッシュによって料金が異なります。

■シーズナルのアニバーサリーケーキ『ショートケーキ フローラ』

季節の色合いを表現したシーズナルのアニバーサリーケーキ『ショートケーキ フローラ』を3月よりご用意いたします。



ショートケーキ フローラ (4号)

2026年2月26日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

・ショートケーキ フローラ
提供期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）
料金：¥5,200（4号サイズ／消費税・サービス料込）
※2日前までに要予約

「レストラン フォンタナ」ご予約・お問い合わせ

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fontana/>

お問い合わせ：TEL 047-355-3345

※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㎡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 1-8/Phone:047-355-3338・FAX:047-350-2800/pr@okuratokyobay.net