

2026年4月15日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## イタリアンドルチェを堪能するアフタヌーンティーを5月に提供

〈6日間限定〉伝統菓子など多彩なドルチェを楽しむひととき

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5月19日（火）～21日（木）、26日（火）～28日（木）の6日間限定で、イタリアンドルチェを楽しむアフタヌーンティー「“Pomeriggio Italiano” ポメリッジョ・イタリアーノ ～イタリアの午後のひととき～」をレストラン フォンタナにて提供いたします。



“Pomeriggio Italiano” ポメリッジョ・イタリアーノ ～イタリアの午後のひととき～

「“Pomeriggio Italiano” ポメリッジョ・イタリアーノ ～イタリアの午後のひととき～」は、イタリア各地で親しまれてきた伝統菓子や定番のドルチェ、セイボリーをアフタヌーンティーとしてご用意します。

ドーム状のスポンジにナッツやドライフルーツ入りのマスカルポーネクリームを詰めたフィレンツェ発祥の『ズコットケーキ』をはじめ、筒状に焼き上げたパイ生地にピスタチオクリームを詰めたシチリア島発祥の『ピスタチオクリームのカンノーロ』、チョコレートとアーモンドを使用した濃厚な生地にレーズンとドライいちじくを合わせて焼き上げた、カプリ島発祥のチョコレートケーキ『レーズンといちじくのトルタ カプレーゼ』など、イタリアで広く愛されてきた伝統的な味わいをお楽しみいただけます。

また、日本でも親しまれているティラミスやパンナコッタも登場します。メレンゲを使用したくちどけの良いスポンジにコーヒーシロップを染み込ませ、マスカルポーネクリームと重ねた『ティラミス クラシック』やピスタチオとミルクの2層のパンナコッタに、ベリーのソースをかけイタリアンカラーを思わせる『パンナコッタ イタリアン』などもご堪能いただけます。

## ■イタリア料理をアレンジしたセイボリー

イタリア語でスープを表すズッパには、北海道産ホワイトコーンの自然な甘みを生かした冷製スープに、皮ごとローストしたヤングコーンとパルメジャーノチーズのチップを添えた『北海道ホワイトコーンの冷製ズッパ ローストしたヤングコーンとともに』をご用意。前菜にはスズキのマリネと焼きなすを何層にも重ね、爽やかな味わいに仕上げた『スズキと焼きなすのミッレフォーリエ仕立て』など季節感を取り入れた料理を楽しんでいただけます。その他、フルーツトマトの凝縮した甘みと酸味に、ケッパーのアクセントを効かせたショートパスタ『フルーツトマトとケッパーのリガトーニ バジルの香り』、スパイスの効いたミートソースをパニーニに挟み、焼きたてで提供する『スパイス香るミートのパニーニ』などが揃います。

ホテルオークラ東京ベイのアフタヌーンティーで、イタリアンドルチェとともに優雅なひとときをお過ごしください。



ドルチェ各種



焼き菓子・パン各種



セイボリー各種

### 【“Pomeriggio Italiano” ポメリッジョ・イタリアーノ ～イタリアの午後のひととき～】提供概要】

開催日：2026年5月19日（火）～21日（木）、26日（火）～28日（木） ※6日間限定開催

提供時間：14：00～16：00

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

料金：¥6,500（消費税・サービス料込）

メニュー内容：

#### 【ドルチェ】

ズコットケーキ/ピスタチオクリームのカンノーロ/ティラミス クラシック/レモンタルト/レーズンといちじくのトルタ カプレーゼ/パンナコッタ イタリアン/キャラメルのパーチ ディ ダーマ/カシスとナッツのブルッティ マ ブオーニ

#### 【スコーン・パン】

レモンスコーン クロテッドクリーム 苺のコンフィチュール/フォカッチャ/グリッシーニ

#### 【セイボリー】

北海道ホワイトコーンの冷製ズッパ ローストしたヤングコーンとともに/フルーツトマトとケッパーのリガトーニ バジルの香り/スズキと焼きなすのミッレフォーリエ仕立て/スパイス香るミートのパニーニ

#### 【ドリンク】

紅茶（ディルマセレクト）

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

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/582/>

※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。

※お席のご利用は16：00までとさせていただきます。

※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 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](mailto:pr@okuratokyobay.net)