

2026年4月23日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

夏休み期間限定のディナーコースを7月24日より提供

和牛ステーキや多彩な料理を食べ放題で

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7月24日（金）～8月29日（土）の期間、レストラン フォンタナにて、コース料理に加え、冷製・温製料理やデザートを食べ放題でお楽しみいただける『サマーナイトディナー』を提供いたします。



「サマーナイトディナー ～和牛ステーキ食べ放題～」より
和牛ステーキ 和風グレイビーソース

レストラン フォンタナでは、夏休み限定のディナーコースとして、前菜、パスタ、メインディッシュに加えて、バラエティ豊かな軽食を食べ放題でお召し上がりいただけるライトミールバー付きの『サマーナイトディナー』をご用意します。前菜の「シャルキュトリーと季節野菜のマリネ」、パスタの「魚介のペスカトーレ」に続くメインディッシュを、2つのコースよりお選びいただけます。

「サマーナイトディナー ～和牛ステーキ食べ放題～」コースでは、メインディッシュに「和牛ステーキ 和風グレイビーソース」を食べ放題でお楽しみいただけます。オーダー制のため、焼きたてのステーキをお席までお持ちします。

「サマーナイトディナー ～セレクトメインディッシュ～」では、魚料理または肉料理より好みのメインディッシュをお選びいただけます。魚料理は、香ばしく焼き上げた的鯛にレモンの爽やかな酸味をきかせた「的鯛のポワレ レモン香るブルブランソース」をご用意。肉料理は、乳酸菌発酵製法によって旨味を引き出した「乳酸菌発酵豚のソテー ハニーバルサミコソース」をお召し上がりいただけます。

このほか、お子様専用メニューとして「キッズオムライスプレート」を提供いたします。オムライスにポテトコロケや温野菜を盛り合わせたプレートで、ライトミールバーもご利用いただけます。

2026年4月23日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■約15種のライトミールバー

「シーフードのシトラスマリネ」などの冷製料理をはじめ、「カレーセレクション」や「照り焼きミートグラタン」などの温製料理、さらに「アップルシナモンケーキ」などのデザートまで、約15種をラインアップ。多彩な味わいをお楽しみいただけます。

■一日の締めくくりにも最適な『レイトナイトテーブル』

21：00以降の時間帯には、選べるメインディッシュとライトミールバーが付いた『レイトナイトテーブル』を提供します。夏休み期間はレストラン フォンタナの営業時間を23：00まで延長し、多彩なメニューを取り揃えます。また、21：00以降の時間帯においても「キッズオムライスプレート」を提供いたします。

ホテルオークラ東京ベイのディナーで、夏休みの思い出に残る時間をお過ごしいただけます。



焼鯛のボワレ レモン香るブルーブランソース



乳酸菌発酵豚のソテー ハニーバルサミソース



ライトミールバー

『サマーナイトディナー』提供概要

提供期間：2026年7月24日（金）～8月29日（土）

提供時間：17：00～21：00（最終入店20：00）※90分制

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（1階）

料金・内容：

「サマーナイトディナー ～和牛ステーキ食べ放題～」 ¥9,800

- ・シャルキュトリーと季節野菜のマリネ
- ・魚介のペスカトーレ
- ・和牛ステーキ 和風グレイビーソース（オーダー制食べ放題）

2026年4月23日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

- ・ライトミールバー（冷製料理、温製料理、デザート各種食べ放題）

「サマーナイトディナー ～セレクトメインディッシュ～」 ¥5,500

- ・シャルキュトリーと季節野菜のマリネ

- ・魚介のペスカトーレ

- ・的鯛のポワレ レモン香るブルブランソース または 乳酸菌発酵豚のソテー ハニーバルサミソース

※追加料金（¥1,000）で「和牛ステーキ 和風グレイビーソース（食べ放題なし）」へ変更も可能です。

- ・ライトミールバー（冷製料理、温製料理、デザート各種食べ放題）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/267/>

『レイトナイトテーブル』提供概要

提供期間：2026年7月24日（金）～8月29日（土）

提供時間：21：00～23：00（最終入店 22：00）※50分制

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（1階）

料金：¥4,000

内容：

- ・的鯛のポワレ レモン香るブルブランソース または 乳酸菌発酵豚のソテー ハニーバルサミソース

※追加料金（¥1,000）で「和牛ステーキ 和風グレイビーソース（食べ放題なし）」へ変更も可能です。

- ・ライトミールバー（冷製料理、温製料理、デザート各種食べ放題）

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/269/>

『キッズオムライスプレート』提供概要

提供期間：2026年7月24日（金）～8月29日（土）

提供時間：17：00～21：00（最終入店 20：00）、21：00～23：00（最終入店 22：00）

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（1階）

料金：9～12歳 ¥3,000 4～8歳 ¥2,000

内容：

- ・オムライスプレート（ふわとろオムライス／星形ポテトコロッケ／ミニアメリカンドッグ／温野菜）

- ・ライトミールバー（冷製料理、温製料理、デザート各種食べ放題）

ご予約・詳細：

『サマーナイトディナー』 <https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/267/>『レイトナイトテーブル』 <https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/269/>

【お問い合わせ】 レストラン フォンタナ TEL 047-355-3345

2026年4月23日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

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。

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>



※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。

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