

2026年5月13日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

「グラン・スイーツbuffet ～初夏の彩り～」を

6月15日より5日間限定で開催

マンゴー・メロン・桃などみずみずしい果実を味わう

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6月15日（月）～19日（金）の5日間限定で、「グラン・スイーツbuffet ～初夏の彩り～」をカフェレストラン テラスにて開催いたします。



「グラン・スイーツbuffet ～初夏の彩り～」

初夏から盛夏にかけて味わいが深まるフルーツを使用し、彩り豊かに仕上げたスイーツを心ゆくまでお楽しみいただける期間限定のスイーツbuffetを開催いたします。マンゴーやパイナップルなどのトロピカルフルーツをはじめ、みずみずしいメロンや桃、爽やかな柑橘など、この季節ならではの味わいが揃います。

特におすすめのスイーツとして、完熟したマンゴーとパイナップルの濃厚な甘みを楽しめる『マンゴーとパイナップルのショートケーキ』、ローズ風味のラズベリームースやライチのジュレ、白桃のコンポートを合わせた『シャルロット ルージュ』、ピスタチオ風味のアーモンドクリームにバニラの香りを加えてソテーした杏子を合わせ、クッキー生地をのせて焼き上げた『アプリコットとピスタチオのタルト』などを含む、多彩なラインアップをご用意しております。

実演コーナーでは、自家製バニラアイスに熱々のトロピカルフルーツソースをかけて提供する『トロピカルフルーツのジュビレ』や、軽やかな食感のパイにご注文いただいてからカスタードクリームを絞る『絞りたてミニパイ リュバートのコンポート添え』など、出来たてならではの香りや食感をご堪能いただけます。

また、スイーツとともに、温製料理、冷製料理、スープ、サンドイッチ、サラダなどのセイボリーもご用意しております。初夏の訪れを感じる華やかなスイーツとともに、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしください。



シャルロット ルージュ



アプリコットとピスタチオのタルト

【「グラン・スイーツbuffet ～初夏の彩り～」開催概要】

開催日：2026年6月15日（月）～19日（金）※5日間限定開催

提供時間：14：00～15：30

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 ¥6,500 4歳～12歳 ¥3,000（消費税・サービス料込）

One Harmony 会員料金 大人 ¥5,900 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】

・buffetコーナー

トロピック/シャルロット ルージュ/キャラメルバナナのロールケーキ/ミゼラブル カフェオランジュ/アプリコットとピスタチオのタルト/パンナコッタ メロンとミントゼリー/桃のヴェリーヌ/レモンケーキ/マンゴーとパイナップルのショートケーキ/フィナンシェ バニージュ/マンゴープリン/ココナツのムース
パイナップルとライムのマリネ/ベリーのブルスケッタ/マンゴーデニッシュ/カレーバナナデニッシュ/甘夏みかん

・実演コーナー

トロピカルフルーツのジュビレ/絞りたてミニパイ リュバークのコンポート添え

【セイボリー】

温製料理/冷製料理/スープ/サンドイッチ/サラダ ほか

【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/593/>

※One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムです。

※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・小林

〒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