

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

『千葉県グルメフェア』を 8 月 30 日（日）より開催

地元食材を活かした珠玉のコース料理を提供

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 8 月 30 日（日）から 9 月 30 日（水）まで、地元である千葉県の食材をふんだんに使用したコース料理を味わえる『千葉県グルメフェア』を「レストラン フォンタナ」「鉄板焼 羽衣」および「マルチスペース コアメゾン」にて開催いたします。



レストラン フォンタナ『房総の海と大地のディナーコース』イメージ

本フェアでは、広大な大地と三方を海に囲まれた豊かな地形によって育まれた、千葉県の山の幸・海の幸を贅沢に使用したコース料理を提供いたします。また、千葉県香取市佐原町で醸造されている小江戸佐原ビールもホテル館内のレストランにてご用意しています。

■「レストラン フォンタナ」

「レストラン フォンタナ」では、前菜からデザートまで千葉県の食材を使用した、『シーズナルセレクトランチ ～Autumn Colors of Boso～』と『房総の海と大地のディナーコース』の 2 種をご用意します。

『シーズナルセレクトランチ ～Autumn Colors of Boso～』では、千葉県の特産品である大粒の落花生“おおまさり”を使用したオードブル「錦爽どりのリエットとおおまさりのムースのアンサンブル」や、玉ねぎ・人参・キャベツなど房総野菜の恵みを味わう「房総野菜のスープ」に加え、4 種類のメインディッシュからお好みの品をお選びいただけます。

特におすすめのメインディッシュは、ジャパン・フード・セレクションで金賞を受賞した“レシピ 拘りの美食卵”を使用した、平日限定の「『レシピ』卵といも豚パンチェッタ・あじさいねぎのペペロンチーノ」。その他、黒毛和牛のサシとホルスタイン種の赤身の旨味をあわせ持つ“しあわせ絆牛”を赤ワインで丁寧に煮込んだ「しあわせ絆牛の赤ワイン煮込み デニッシュケースにのせて」などをご用意します。デザートでも千葉県産のピーナッツを使用した「ピーナッツのパウンドケーキ」を提供いたします。

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

『房総の海と大地のディナーコース』では、魚料理に千葉県産のスズキをふっくらと蒸し上げ、エッグベネディクトを添えた「スズキのバプルー 須藤牧場ジャージー牛乳と『レシピ』卵のベネディクト」をご提供。ソースには、館山市の須藤牧場の低温殺菌ジャージー牛乳を使用しています。また、肉料理には、さつまいもなどのデンプン質を豊富に含むイモ類を飼料として育てられたブランド豚“いも豚”を丁寧に焼き上げた「チバザポーク『いも豚』のグリル 醤油香るベアルネーズとあじさいねぎのソース」を味わっていただきます。肉料理と好相性のベアルネーズソースに、松戸市を中心に栽培される“あじさいねぎ”の爽やかな香りと醤油の風味を合わせ、いも豚の旨みを引き立てる味わいに仕上げました。デザートでも千葉県産のブルーベリーを使用した「ブルーベリーのチーズケーキ」を提供いたします。

■「鉄板焼 羽衣」

「鉄板焼 羽衣」では、『鉄板焼 千葉県産イセエビとかずさ和牛ステーキのコース』をご用意します。千葉県産のイセエビと、あっさりとした脂質が特徴のかずさ和牛をステーキで提供します。このほか、「前菜 7 品盛り合わせ」や「焼野菜」を加えた全 6 品をお楽しみください。

■「マルチスペース コアメゾン」

「マルチスペース コアメゾン」では、フェア期間中にお日にち限定で千葉県産食材を使用した中国料理 桃花林のコース料理をご提供します。『ランチコース ～紅玉～』および『料理長おすすめコース』の 2 種をご用意しており、「いも豚のチャーシュー入り前菜の盛り合わせ」や「錦爽どりと舞茸の煮込み」などをお楽しみいただけます。

ホテルオークラ東京ベイで食の宝庫・千葉県の美味しさを思う存分味わうグルメフェアをお楽しみください。



シーズナルセレクトランチ ～Autumn Colors of Boso～
メイン 4 種



房総の海と大地のディナーコース

『千葉県グルメフェア』概要

【開催期間】2026 年 8 月 30 日（日）～9 月 30 日（水）

※マルチスペース コアメゾンについては開催日程が異なります。

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

・ レストラン フォンタナ**『シーズナルセレクトランチ ～Autumn Colors of Boso～』**

提供時間：12：00～14：00（L.O. 14：00）

料金：平日 ¥3,200～／土・日・祝日 ¥4,400～

※お選びいただくメインディッシュにより料金が異なります。

※9月12日（土）～23日（水・祝）は、本メニューの提供を休止いたします。

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/671/>

コース内容：

- ・ 錦爽どりのリエットとおおまさりのムースのアンサンブル
- ・ 房総野菜のスープ
- 〈メインディッシュ〉
- ・ 「レシピ」卵といも豚パンチェッタ・あじさいねぎのペペロンチーノ（¥3,200／平日限定）
- ・ チバザポーク「いも豚」のグリル 粒マスタードのアクセント（平日 ¥4,200／土・日・祝日 ¥4,400）
- ・ スズキのポワレ トマトとハーブのヴィエルジュソース（平日 ¥4,200／土・日・祝日 ¥4,400）
- ・ しあわせ絆牛の赤ワイン煮込み デニッシュケースにのせて（平日 ¥4,800／土・日・祝日 ¥5,000）
- ・ ピーナッツのパウンドケーキ
- ・ コーヒーまたは紅茶
- ・ パンとバター

『房総の海と大地のディナーコース』

提供時間：17：00～21：30（L.O. 20：30）

料金：¥9,800

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/673/>

コース内容：

- ・ 一口のお楽しみ（錦爽どりのリエット、おおまさりのムース）
 - ・ 千葉県産地魚のカルパッチョ 大多喜町ローゼルの香り
 - ・ 房総野菜のスープ オオナギファームの「せいがく餅」とともに
 - ・ スズキのバブール 須藤牧場ジャージー牛乳と「レシピ」卵のベネディクト
- ※1,000 円の追加料金で、「蝦夷鮑のポワレ 千葉野菜のラビゴットソース」へ変更可能です。
- ・ お口直しのグラニテ
 - ・ チバザポーク「いも豚」のグリル 醤油香るベアルネーズとあじさいねぎのソース
- ※4,000 円の追加料金で、「しあわせ絆牛サーロインのローストビーフ 和風ソース」へ変更可能です。
- ・ ブルーベリーのチーズケーキ
 - ・ コーヒーまたは紅茶
 - ・ パンとバター

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

「レストラン フォンタナ」 お問い合わせ：TEL 047-355-3345

・鉄板焼 羽衣

『鉄板焼 千葉県産イセエビとかずさและ牛ステーキのコース』

提供時間：17：00～21：30（最終入店 19：30）

料金：¥ 20,500

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/675/>

コース内容：

- ・前菜 7 品盛り合わせ
- ・イセエビ
- ・サラダ
- ・焼野菜
- ・ステーキ：サーロイン
- ・ごはん、赤出汁、香の物
- ・シャーベツト
- ・コーヒー

「鉄板焼 羽衣」 お問い合わせ：TEL 047-355-3346

※毎週火曜日は定休日とさせていただきます。なお、火曜日が祝日の場合は営業いたします。

※3 日前までの要予約

※ご予約は 2 名様より承ります。

・マルチスペース コアメゾン

【開催日】2026 年 9 月 12 日（土）、13 日（日）、19 日（土）～23 日（水・祝）

『ランチコース ～紅玉～』

提供時間：11：30～14：00（L.O. 14：00）

料金：¥ 4,800

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/224/>

コース内容：

- ・いも豚のチャーシュー入り前菜の盛り合わせ
- ・かぼちゃのクリームスープ
- ・2 種点心盛り合わせ
- ・アオリイカと青梗菜の炒め

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

- ・きのことさつまいものクリーム煮
- ・いも豚のチャーシュー炒飯
- ・レモン入り杏仁豆腐

『料理長おすすめコース』

提供時間：11：30～14：00（L.O. 14：00）

17：00～21：30（L.O. 20：30）

料金：¥ 10,000

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/228/>

コース内容：

- ・いも豚のチャーシュー入り前菜の盛り合わせ
- ・蟹肉入りふかひれスープ
- ・蟹の手の胡麻包み揚げ
- ・真鯛と青梗菜の塩炒め
- ・錦爽どりと舞茸の煮込み
- ・いも豚のチャーシュー・葱入りつゆそば
- ・2 種デザート盛り合わせ

「マルチスペース コアメゾン」 お問い合わせ：TEL 047-355-5139

『小江戸佐原ビール』提供概要

提供期間：2026 年 8 月 30 日（日）～9 月 30 日（水）

提供時間：各レストランのコース提供時間内

提供場所：レストラン フォンタナ、鉄板焼 羽衣、マルチスペース コアメゾン

料金：・INOUE 白（ホワイトビール／330ml）¥ 1,600

・INOUE 黒（ブラックビール／330ml）¥ 1,600

※フェア期間中は、テラス売店でも各種 1,500 円（消費税込）にて販売いたします。

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。

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

2026 年 7 月 13 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

※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