

2026年9月7日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

6日間限定「グラン・スイーツbuffet ～ハロウィーンの甘い誘惑～」を 10月26日より開催

実りの秋を告げる芋・栗・柿などを贅沢に味わう

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10月26日（月）～31日（土）の6日間限定で、「グラン・スイーツbuffet ～ハロウィーンの甘い誘惑～」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 ～ハロウィーンの甘い誘惑～」

栗や紫芋、洋梨、柿など、秋の訪れを感じる食材をふんだんに使用し、ハロウィーンに合わせた期間限定のスイーツbuffetを開催いたします。

特におすすめのスイーツとして、粗く刻んだ栗を巻き込んだロールケーキに、紫芋のクリームをあしらった『栗と紫芋のロールケーキ』、洋梨のムースとアールグレイ香るクリームを合わせた『洋梨とアールグレイのシャルロット』、柿とクリームチーズを焼き上げた『柿とクリームチーズのタルト』などを含む、彩り豊か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、ご注文いただいてからクリームを搾る生搾りモンブランに、液体窒素でパウダー状にしたフォアグラを仕上げに振りかけた『生搾りモンブラン フォアグラパウダー掛け』や、液体窒素を使用し、怪しげなスモークとともに仕上げる『液体窒素で作る出来立てソルベ』など、ハロウィーンらしい演出とともに味わえるスイーツを提供いたします。

また、にんにくの香りが食欲をそそる『ベーコンと小松菜のボンゴレビアンコ』や、ビーツの自然な甘みを生かし、鮮やかな色合いに仕上げた『ビーツのポタージュ』のほか、温製・冷製のオードブルやサンドイッチ、サラダなどのセイボリーもご用意しております。

秋の味覚を取り入れたスイーツとともに、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしください。



洋梨とアールグレイのシャルロット



液体窒素で作る出来立てソルベ

【「グラン・スイーツbuffet ～ハロウィーンの甘い誘惑～」開催概要】

期間：2026年10月26日（月）～31日（土）※6日間限定開催

時間：14：00～15：30

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 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

栗と紫芋のロールケーキ/柿とクリームチーズのタルト/洋梨とアールグレイのシャルロット/ジャルダン/キャラメル パンプキン/紅茶のブリュレ ベリーのコンポート/ラ ヴィーニュ/パンプキンプリン 林檎といちじくのキャラメルソース/葡萄とソーテルヌのジュレ/マロンパイ/お芋ブッセ/オペラ ラムレザン/クロワッサン マロン/いちじくとチョコレートクリーム/さつまいもサラダ/パンプキンレーズン

・実演コーナー

生搾りモンブラン フォアグラパウダー掛け/液体窒素で作る出来立てソルベ

【セイボリー】

ベーコンと小松菜のボンゴレビアンコ/フライドポテト トリュフの香り/鶏モモ肉のガイヤーン風/ビーツのポタージュ/シェフおすすめサンドイッチ/サーモンのムースリーヌ バケット添え/彩りコールスローサラダ/ドレッシング各種

【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/lp/sweets_buffet/

※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・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