

2026 年 10 月 1 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

クリスマス期間限定ディナーコースを 12 月 1 日より提供

クリスマスの訪れを楽しむディナーと、聖夜を彩る贅沢なフルコースをご用意

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 12 月 1 日（火）～25 日（金）までの期間、クリスマス期間限定のディナーコースをレストラン フォンタナにて提供いたします。



『アーリークリスマスディナー』 イメージ

レストラン フォンタナでは、クリスマスを華やかに彩る 2 種類のディナーコースをご用意します。

12 月 1 日（火）～23 日（水）に提供する『アーリークリスマスディナー』は、一足早くクリスマス気分を味わえる全 5 品のディナーコースです。メインディッシュには、魚料理と肉料理を一皿に盛り合わせた「牛フィレのポワレと甘鯛松笠焼きの贅沢なデュオ仕立て」をお楽しみいただけます。

また、12 月 19 日（土）、20 日（日）、24 日（木）、25 日（金）の 4 日間限定で提供する『ノエルディナーコース』は、豪華食材を贅沢に使用した全 8 品のフルコースです。魚料理には、香ばしく焼き上げた甘鯛の松笠焼きに、蝦夷鮑のポワレを添えた「甘鯛の松笠焼きと純米酒でマリネした蝦夷鮑のポワレ ソース ノイリー 冬野菜のエチュベとともに」を、肉料理には、地元・千葉県産のブランド牛「しあわせ絆牛」を伝統の調理法で仕上げた「しあわせ絆牛のローストビーフと国産牛フィレ肉のポワレフォアグラ添え 贅沢なデュオ仕立て」をご提供します。

さらに、小学生以下のお子様用コースとして『ノエルアンファン』もご用意します。

ホテルオークラ東京ベイならではの美食とともに、大切な人と心に残るクリスマスをお過ごしください。



アーリークリスマスディナー



ノエルディナーコース



ノエルディナーコース

【クリスマス期間限定ディナーコース 提供概要】

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）

ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3345

■アーリークリスマスディナー

提供期間：2026年12月1日（火）～23日（水） ※12月19日（土）、20日（日）を除く

提供時間：17:00～21:30（ラストオーダー20:30）

料 金：お一人様 ￥10,000（消費税・サービス料込）

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/734/>

内容：

- ・一口のお楽しみ（白身魚のブランダードといくら ポテトチュイールのミルフィーユ）
- ・魚介のマリネ 聖夜を彩るノエルリースサラダ仕立て
- ・オークラ伝統のコンソメスープ パイ包み焼き トリュフの香り
- ・牛フィレのボワレと甘鯛松笠焼きの贅沢なデュオ仕立て
- ・苺のミルフィーユ 苺とバナナのアイスクリーム添え
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

※ご予約は2名様より承ります。

■ノエルディナーコース

提供期間：2026 年 12 月 19 日（土）、20 日（日）、24 日（木）、25 日（金）

提供時間：17:00～21:30（ラストオーダー20:30）

料 金：お一人様 ￥19,000（消費税・サービス料込）

オンライン予約：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/400/>

内容：

- ・一口のお楽しみ 二種盛り（白身魚のブランダードといくら ポテトチュイールのミルフィーユ/カリフラワーのブランマンジェ ウニと柚子のアクセント）
- ・サーモントラウトのミキューイ ビーツのピュレとアンチョビクリーム キャビアを添えて
- ・白子のムニエル焦がしバターソース トリュフの香り
- ・オークラ伝統のコンソメスープ シェリー酒の香り “ノエル”風
- ・甘鯛の松笠焼きと純米酒でマリネした蝦夷鮑のポワレ ソースノイリー 冬野菜のエチューベとともに
- ・苺とレモンのグラニテ
- ・しあわせ絆牛のローストビーフと国産牛フィレ肉のポワレフォアグラ添え 贅沢なデュオ仕立て
- ・ティエドショコラ ピスタチオのアイスクリーム添え
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

※ご予約は2名様より承ります。

※小学生以下のお子様のみご注文いただける『ノエルアンファン』（お一人様 ￥6,000）もご用意しております。

※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・秋竹・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