

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

彩り野菜をチーズに絡めて味わう。寒い季節に食べたいディナーコース  
「チーズフォンデュとほっこりあったかウィンターディナーコース」を販売

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）のレストラン フォンタナでは、シェフこだわりの“あったか料理”をご堪能いただける期間限定のディナーコースを販売中。彩り鮮やかな各種野菜にチーズを絡めてお召し上がりいただく「チーズフォンデュ」のほか、飴色になるまで炒めた玉ねぎと、肉と野菜を煮込んだスープをベースに仕上げた「オニオンスープ」。国産牛を香味野菜と赤ワインでマリネし、焼き色をつけてから野菜とともにフォン・ド・ヴォーソールでじっくり煮込んだ「ビーフシチューのパイ包み焼き」のほか、デザートは冷め始めるとすぐに萎んでしまう「ホットスフレ」など、寒い季節に心も体も温まるシェフこだわりの“あったか料理”の数々をお楽しみいただけます。



《概要》

■期間：2018年2月28日まで 17:00～21:45

■会場：レストラン フォンタナ

■料金： ¥ 4,400

■ご予約・お問合せ：

TEL 047-355-3345（フォンタナ直通）

■ホテル HP：

[https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fountain/fontana/winter\\_dinner.html](https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fountain/fontana/winter_dinner.html)

《メニュー》

彩り野菜とチーズフォンデュ

オニオンスープ

真鯛のポワレ 香味野菜ソース

ビーフシチュー パイ包み焼き

ホットスフレ 苺のアイス添え

コーヒーまたは紅茶

パンとバター

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

※One Harmony\* 会員特典 (5%OFF)、プレミアムセレクション特典 (10%OFF) による割引が対象となります。(当日入会可)

※ご予約してからのご来店をおすすめいたします。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。

\* One Harmony : オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティ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。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

<レストラン フォンタナについて>

回廊から柔らかな光が差し込む、美味が花ひらくレストラン。お届けするのは、料理長が腕によりをかけたヨーロッパライトキューズ。気軽なランチから、贅を尽くしたフルコースまで、オークラならではの、とっておきの味をお楽しみください。



<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。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3333 / FAX：047-355-3366

Mail：[info@okuratokyobay.net](mailto:info@okuratokyobay.net) / URL：<http://www.okuratokyobay.net>

《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 加賀谷・今澤・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3338 (直通) FAX：047-350-2800

MAIL：[pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)