

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

大切な方との二人だけの記念日を過ごしたい皆様に
「1/365 プロモーション ふたりのためのディナーコース」をレストラン3店舗で販売

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜1-8：代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）は、2019年11月2日（土）から11月30日（土）までの期間、レストラン フォンタナ、和食レストラン 羽衣、中国レストラン 桃花林の3店舗において、「1/365 プロモーション ふたりのためのディナーコース」を販売いたします。



■「1/365 プロモーション ふたりのためのディナーコース」概要

大切な方との二人だけの記念日を過ごしたい皆様にお届けするディナーコースです。「こだわりの逸品（★）」ソール・ボンファミやミルフィーユなど、人気の料理をご堪能いただけるほか、乾杯用のドリンクや記念写真撮影などの特典がついております。「いい夫婦の日（11月22日）」にちなんだディナーや、「二人が出逢って1周年の記念日」など、それぞれの大切な記念日に、大切な方との思い出に残る、二人だけの時間をお過ごしください。

（★）こだわりの逸品：オークラ伝統のレシピと調理ノウハウを結集した料理

【日 程】2019年11月2日（土）～11月30日（土） 17:00～21:00

【料 金】お二人様 ¥22,000

【会 場】ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ、和食レストラン 羽衣、中国レストラン 桃花林

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 047-355-3333（代表）

【ホテル公式サイト】 <https://bit.ly/2lm5B8K>

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■「フォンタナ ふたりのためのディナーコース」詳細

- ・グラススパークリングワイン
- ・一口のお楽しみ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・オークラ伝統のコンソメスープ
- ・『こだわりの逸品』 ソール・ボンファム
- ・お口直しの氷菓子
- ・牛フィレ肉のソテーにフォアグラ添え 赤ワインソースで
- ・『こだわりの逸品』 ミルフィーユ
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター



『こだわりの逸品』 ソール・ボンファム

舌平目に白身魚のムースを詰めたグラタンは2色のソース作りからはじまる。

白のソースはヴァン・ブラン ソース。赤のソースはアメリカソース。こだわりの2色のソースは仕込みに時間は掛かるが手を抜かない。これがこだわりの逸品が生まれる瞬間。

『こだわりの逸品』 ミルフィーユ

バターの香りは焼き上がりから 15 分以内が命。だからこそミルフィーユの生地は決して作り置きしない。

注文を受けてから焼き上げるパイ生地に、最高級マダガスカル産ブルボンバニラ入りカスタードクリームと、生クリームをあわせたブレンドクリームを手早く積み重ねていく。これがこだわりの逸品が生まれる瞬間。



ご予約・問い合わせ：レストラン フォンタナ 047-355-3345 (直通)

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■「羽衣 ふたりのためのディナーコース」詳細

- ・グラススパークリングワイン
- ・前菜：鱈昆布〆蕪包み 菊花 舞茸 旨酢ジュレ
- ・お椀：松茸土瓶蒸し 海老 白身 銀杏 など
- ・お造り：三品盛り合わせ 芽物 山葵
- ・焼八寸：鱈柚香焼 唐墨大根 海老黄味寿司 胡桃豆腐 など
- ・煮物変わり：『こだわりの逸品』ふかひれの茶碗蒸し
- ・強肴：和牛ステーキ 野菜 おろしポン酢
- ・お食事：鮭ごはん イクラ 焼海苔 赤出汁 香の物
- ・水菓子：洋梨のコンポート ピオーネ など



『こだわりの逸品』ふかひれの茶碗蒸し

和食を支える旨味たっぷりの鰹出汁。頑なまでにこだわり選んだ上質な鰹ぶしによる鰹出汁とふかひれのコラーゲンが融合し、茶碗蒸しの上にあんかけされる。こだわりの逸品が生まれる瞬間。

ご予約・問い合わせ：和食レストラン 羽衣 047-355-3346 (直通)

■「桃花林 ふたりのためのディナーコース」詳細

- ・グラススパークリングワイン
- ・前菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮 もやし添え
- ・『こだわりの逸品』蟹の手の揚げ物
- ・白身魚の葱生姜風味蒸し
- ・国産牛サーロインのオイスターソース炒め
- ・海老のマヨネーズソース
- ・五目入りレタス炒飯
- ・杏仁豆腐 ラズベリーソース
- ・一口菓子



NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ



『こだわりの逸品』蟹の手の揚げ物

ずわい蟹の爪肉をまとう海老のすり身の、ぷりぷりとした食感を味わっていただくために、8対2の割合で海老のすり身に豚の背脂を入れる。海老の状態によってこの割合を調整し、油の温度を変えながらじっくり揚げる。こだわりの逸品が生まれる瞬間。

ご予約・問い合わせ：中国レストラン 桃花林 047-355-3347 (直通)

※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。

※料金には消費税、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*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。

*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。

< 『こだわりの逸品』について >

レストラン フォンタナ、和食レストラン 羽衣、中国レストラン 桃花林の3店舗では、オークラ伝統のレシピと調理ノウハウを結集した『こだわりの逸品』をご用意しております。

『こだわりの逸品』は「1/365 プロモーション ふたりのためのディナーコース」ほか、アラカルトでお召し上がりいただけます。

詳しくはこちら» <https://bit.ly/2fVNUbl>

< アニバーサリーホテルについて >

ホテルオークラ東京ベイは、さまざまな感動や驚きに出会う特別な1日を全力で応援する「アニバーサリーホテル」です。「特別な日を、記憶に残る記念日に。」をスローガンに、暦に載ることはなくても、お一人おひとりの記念日が、365日いつでも特別な1日となるよう、お手伝いをさせていただきます。

【ホテル公式サイト アニバーサリーページ】 <https://bit.ly/1UkJQPh>

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

<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 / URL：<https://www.okuratokyobay.net>

《報道機関からの本件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

総支配人室 広報担当 加賀谷・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