

2020年2月吉日  
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  
春を楽しむレストランイベント「サクラクルール (桜色)」を開催

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）では、春の訪れを感じる「桜」や「桜色」にちなんだお料理やデザートをお楽しみいただける「サクラクルール (桜色)」を、3月よりホテル館内のレストランにて開催いたします。



▼「サクラクルール (桜色)」詳細はこちら

[https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/others/restaurant\\_sakuracouleur\\_event.html](https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/others/restaurant_sakuracouleur_event.html)

2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

テラス売店

みよしの

奈良 吉野の美しい桜色に染まった山をイメージしたスイーツ。ルビーチョコレートムースの中に桜風味のジャムと抹茶のババロアを忍ばせ、優しい甘さに仕上げました。

期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）

10:00～23:00

料金：¥550

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/39pDOaC>



サクラあんぱん



ビーツで桜色に染まったパン生地に桜餡を包み焼き上げた、季節を感じる一品。桜の塩漬けの塩気と桜餡の甘みが絶妙です。

期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）

10:00～23:00

料金：¥250

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2EC12Af>

苺のロリポップ

苺のチョコレートで桜色にコーティングしたバナナブレッドをロリポップ風のアレンジ。

期間：～2020年4月30日（木）10:00～23:00

料金：¥400

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2I1DT0F>



2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

### 桜フルーツサンドイッチ



桜色のパンに、桜シロップの風味をつけたフルーツと生クリームをサンド。ほのかに桜が香る一品です。

期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）  
17:00～23:00

料金：¥700

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2P7gsyL>

ご予約・お問い合わせ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348（直通）

※料金には消費税が含まれております。

※テラス売店にて販売のスイーツを店内でお召し上がりの場合は、消費税10%のほか、サービス料を別途加算いたします。

~~~~~ カフェレストラン テラス ~~~~~

### Tea Party ～Sakura Festival～



桜にちなんだお料理やスイーツ、紅茶の名産地として知られるスリランカ（旧セイロン）の紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶とのマリージュをお楽しみいただけます。コース料理とともに紅茶をお召し上がりいただけるほか、参加者の皆様には焼菓子と紅茶のお土産も用意しております。

日時：2020年3月15日（日）《要予約》  
12:30～15:00

料金：¥4,600

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2ks1ea4>

2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

### サクライロ



ライウイスキーをベースに桜りキュールで仕上げた桜色のカクテル。

期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）  
18:00～24:00

料金：¥1,477

販売：カフェレストラン テラス バーコーナー

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2Hk5qSx>

ご予約・お問い合わせ先：カフェレストラン テラス 047-355-3348（直通）

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

### バル フォンタナ



チーズのシュークリーム 桜仕立て ¥500 ※写真左

桜と生ハムが入った桜色のチーズクリームをシュー生地と合わせました。ワインやビールとの相性も抜群です。

サーモントラウトのサラダ 桜風味のラビゴットソース ピクルス添え ¥750 ※写真右

桜の塩漬けでマリネし、香りをうつしたサーモントラウト。お好みで桜の花とともにお召し上がりください。

期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）17:00～21:00

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

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

中国レストラン 桃花林

桜花色甜品 (Okairotenpin)

桜杏仁豆腐と桜餡白玉団子 ココナツ風味のセット。桜杏仁豆腐には桜のジュレを、白玉団子には桜餡とココナツを合わせた桜色のデザートです。

※甜品とは中国語でデザートを意味します。

※期間中、桜のジュレで仕上げた杏仁豆腐はテラス売店でも販売いたします。(1個 ¥400)



期間：2020年3月2日(月)～4月30日(木)

11:30～14:00、17:00～21:45 ※ランチは土・日・祝・休日のみ営業いたします

料金：¥750 (桜杏仁豆腐 単品1個 ¥650)

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2TaQTKl>

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

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

和食レストラン 羽衣

花ごよみ膳 ～桜点心～



旬の食材を多彩に盛り込んだランチ。とりどりの美味を少しずつ堪能いただけるスタイルが女性に人気です。

期間：2020年3月1日(日)～

4月29日(水・祝) 11:30～14:00

※ランチは土・日・祝・休日のみ営業いたします

料金：¥3,360

▼ホテル公式サイト <https://bit.ly/2SvVNTR>

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

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

2020年2月吉日  
 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 ~~~~~

サクラクルールディナー

桜の季節にレストラン フォンタナのシェフがお届けする、春らしいディナーコース。プラス料金で選べるメインディッシュ3種もご用意しました。

期間：～マルス～ 2020年3月2日（月）～3月19日（木）

～アヴリル～ 2020年4月5日（日）～4月30日（木）

時間：17:00～21:45

料金： ¥4,500

<メニュー> ～アヴリル～

一口のお楽しみ

スモークサーモントラウトのサラダ仕立て

桜鯛のポワレ トマト風味の野菜ソース

蒸した桜姫鶏の胸肉 グリーンペッパーソース 桜の花の塩漬けを添えて

- ・プラス ¥500 牛ロース肉のステーキ
- ・プラス ¥1,000 牛フィレ肉のソテー(80g)
- ・プラス ¥1,500 牛フィレ肉のソテー(120g)

パティシエおすすめデザート

コーヒーまたは紅茶

パンとバター

▼ホテル公式サイト

～マルス～ <https://bit.ly/2Sh5mJL> ～アヴリル～ <https://bit.ly/39nMtdS>



サクラクルールディナー ～マルス～



サクラクルールディナー ～アヴリル～

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

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 桜カクテル

レストラン全店舗では、桜をイメージした期間限定のカクテルをご用意しております。

### デュワーズさくらハイボール ※写真左

さくら踊る、ハイボール。ほんのり香る桜の花が、デュワーズの華やかな味わいを引き立てます。

■期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）

※時間は店舗により異なります

■料金：¥870

■販売：レストラン フォンタナ、バル フォンタナ、和食レストラン 羽衣、  
中国レストラン 桃花林、カフェレストラン テラス



### さくらロゼスパークリング ※写真右

ロゼ・スパークリングワインを使用したカクテル。桜の香りがふわっとたちのぼり、ほんのり甘くフレッシュな果実味と爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

■期間：2020年3月2日（月）～4月30日（木）

※時間は店舗により異なります

■料金：¥870

■販売：レストラン フォンタナ、バル フォンタナ、カフェレストラン テラス

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※商品は予告なく販売を終了する場合があります。

※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 m<sup>2</sup>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

URL：<https://www.okuratokyobay.net>

2020年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

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 加賀谷・関根  
〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /[pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)