

2021年4月15日
 株式会社ホテルオークラ東京ベイ

ゴールデンウィークの7日間限定の特別企画！
フランス料理と中国料理の
レストラン2店舗で着席スタイルのオーダーバイキングを開催
 ～お席でお好きなだけオーダーし、できたてをゆったりと堪能～

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役専務 総支配人 美濃地 誠）は、2021年4月29日（木・祝）から5月5日（水・祝）までの7日間限定で、料理長が腕によりをかけたヨーロッパアンライトキューズをご堪能いただける「レストラン フォンタナ」と、オークラを代表する本格広東料理が楽しめる「中国レストラン 桃花林」の2店舗において、着席スタイルのオーダーバイキングを開催いたします。

その他、コース仕立てのお得なランチ「ゴールデンウィークセレクトランチ」でも、ご家族の団欒のひとつときにふさわしい、シェフこだわりの料理を取り揃えております。



レストラン フォンタナ

【至福の休日】GW オーダーバイキング】



中国レストラン 桃花林

【ゴールデンウィーク】食べ尽くしオーダーバイキング】

レストラン フォンタナ【至福の休日】GW オーダーバイキング】概要

魚介とポテトのジェノベーゼ和え、エビと枝豆のロワイヤル、キーマカレーとポテトのパイ包み焼き、フォアグラソテーと大根のブレゼ、白身魚のヴァプールなど、温製・冷製あわせて26品の料理が食べ放題。国産牛ローストビーフと牛肉のステーキの食べ比べも登場します。できたての料理をお好きなだけゆったりとご堪能ください。

■期間：2021年4月29日（木・祝）～5月5日（水・祝）

17：00～21：00（最終入店 19：00／ラストオーダー20：00）

■料金：大人 ¥8,470 小学生 ¥4,235 6歳以下 無料

■会場：ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

■ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3345（ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ直通）

■ホテル公式サイト：https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/fontana/gw_dinner_ov2021.html

2021年4月15日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ



国産牛ローストビーフと牛肉のステーキの食べ比べ



キーマカレーとポテトのパイ包み焼き

レストラン フォンタナ「【至福の休日】GW オーダーバイキング」付き宿泊プラン概要

- 予約期間：2021年5月5日（水・祝）16：00まで
- 宿泊期間：2021年4月29日（木・祝）～5月5日（水・祝）チェックイン分まで
- 料金：お一人様¥15,500～（1泊1室2名様利用時の1名様料金／朝食付き／消費税、サービス料込）
- ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3344（ホテルオークラ東京ベイ 宿泊予約直通）
- ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3fL42Lf>

※上記は2021年4月15日現在の料金です。料金変動プランのため、ご予約時点の料金を適用させていただきます。

中国レストラン 桃花林「【ゴールデンウィーク】食べ尽くしオーダーバイキング」概要

北京ダック、蟹の手の揚げ物、小籠包、海老のチリソース煮、海の幸入りあんかけ焼きそばなど、62品の人気の中国料理やデザートをお心ゆくまでご堪能いただけるオーダーバイキングです。ご家族やご友人と和やかに、着席スタイルで、できたて熱々をお好きなだけお召し上がりください。

- 期間：2021年4月29日（木・祝）～5月5日（水・祝）
17：00～21：00（最終入店20：00／ラストオーダー20：00）
- 料金：大人 ¥8,470 小学生 ¥3,267 4～6歳 ¥1,815 3歳以下 無料
- 会場：ホテルオークラ東京ベイ 中国レストラン 桃花林
- ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3347（ホテルオークラ東京ベイ 中国レストラン 桃花林直通）
- ホテル公式サイト：https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/tohkalin/2021_GW_ov.html

※ご予約は2名様より承ります。

2021年4月15日
 株式会社ホテルオークラ東京ベイ



蟹の手の揚げ物



海老のチリソース煮

レストラン フォンタナ「ゴールデンウィークセレクトランチ」概要

ゴールデンウィークは、コース仕立てのランチでいつもより少し優雅な時間を過ごしませんか。メインディッシュは、牛フィレ肉とフォアグラのソテー 和風ソース、メバルのポワレ トマト風味の野菜ソースなどで料金の異なる4種類からお好みやご予算に合わせてお選びいただけるほか、デザートはお好きなだけお召し上がりいただけます。

■期間：2021年4月29日（木・祝）～5月5日（水・祝） 12：00～14：00

■料金：¥3,500～

■会場：ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

■ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3345（ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ直通）

■ホテル公式サイト：https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/fontana/gw_lunch_2021.html



牛フィレ肉とフォアグラのソテー



メバルのポワレ



牛肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き

<新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について>

オークラ ニッコー ホテルズでは、お客様とホテルスタッフの健康を第一に考え、またお客様が安心してホテルをご利用いただけますよう、新たな安全対策基準「CLEAN & SAFE STAY」を策定いたしました。当ホテルはこの基準をふまえ、清潔で安心できる環境でお客様をお迎えいたします。

<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>



2021年4月15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。

※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。

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・深谷

〒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