

2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

**【ホテルオークラ東京ベイ】**  
**春の訪れを感じる華やかな新商品を**  
**「サクラクルール（桜色）」と題して期間限定でご用意**

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 美濃地 誠）では、2022年3月1日（火）から4月10日（日）までの期間、「サクラクルール（桜色）」をテーマに、桜色のフラワーウォールでお部屋を華やかに演出したコンセプトルームの宿泊プランや、春を満喫できる期間限定のスイーツやパン、レストランメニューを提供いたします。ご家族や大切な方と一緒に、ホテルオークラ東京ベイで心弾む春のひとつときをご満喫ください。



コンセプトルーム～サクラクルール～

**「【春を満喫♪桜ステイ】スイーツプレート付き宿泊プラン」概要**

サクラクルール（桜色）のフラワーウォールでお部屋を華やかに演出した期間限定のプラン。さらに、パティシエ自慢の桜スイーツ付きです。お部屋に設置されたフォトスタイリングボードで、手軽にフォトジェニックな桜ステイをお楽しみください。

予約期間：2022年4月7日（木）12:00まで

宿泊期間：2022年3月1日（火）から4月10日（日）チェックインまで

2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

対象客室：デラックスルーム

プラン内容：コンセプトルーム～サクラクルール～での宿泊、桜スイーツ2種

料 金：お一人様¥9,882～（1泊1室2名様利用時料金／消費税、サービス料込）

特 典：駐車場の利用料金無料

※上記は2022年2月24日（木）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。

※桜スイーツはお一人様2個付き（みよしの&桜香るロールケーキ）

ホテル1階のカフェレストラン テラス売店にてご到着日14:00～20:00にお受け取りください。

※朝食やモーニングBOX付きのプランもございます。

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3sCeeub>

ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3344（宿泊予約直通）

### 期間限定販売「桜スイーツ&パン」概要

春の訪れを感じる桜をテーマにしたスイーツやパンをご用意いたしました。期間限定の味わいを心行くまでご堪能ください。

販売期間：2022年3月1日（火）～4月10日（日）

販売時間：14:00～22:00

販売場所：ホテルオークラ東京ベイ カフェレストラン テラス売店

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

※テラス売店の商品は事前のご予約も承ります。お受け渡し前日の午前中までにご予約ください。

#### 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。

料金：¥600

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3h7Hkwm>



2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

### 桜香るロールケーキ

ふわふわの生地に桜風味の生クリームと桜餡を巻き上げたロールケーキ。甘酸っぱいいちごと合わせ春らしいスイーツに仕上げました。

料金：¥520

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3sW9tf6>



### 台湾カステラ ～SAKURA～

ふわしゅわ食感としっとりとした口当たりの生地に、桜餡、自家製カスタードクリームと生クリームを挟み込み、桜の花といちごをトッピングしました。

料金：¥550

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3JQPYf2>



### 桜ちぎりパン

ビーツで桜色に色付けしたモチモチの生地に、桜餡を入れて包みあげました。桜の花をイメージした春を感じられるちぎりパンです。

料金：¥320

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3H9njA9>



### 桜デニッシュ

トンカ豆で風味付けした桜のアーモンドクリームとカスタードクリームを生地の中に忍ばせた2層仕立てのデニッシュ。トッピングの桜の塩漬けがクリームのかさを引き立てます。

料金：¥380

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3vbG8Ad>



2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

### シーズナルセレクトランチ「サクラクルール」概要



シーズナルセレクトランチ「サクラクルール」

シェフがおすすめする月替わりのメインディッシュに、オードブルサラダ、スープ、デザートが付いたコース仕立てのランチ。

提供期間：2022年3月1日（火）～3月18日（金）、4月4日（月）～年4月10日（日）

提供時間：12:00～14:00

料 金：¥2,460～（土・日・祝日 ¥3,260～）

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

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3Bx64rn>

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

※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。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

**【ディナーコース】サクラクルール概要**



【ディナーコース】サクラクルール

サーモントラウトのマリネ ガトー仕立てや、アサリと春野菜のクリームスープ、真鯛のポワレ 桜色のバターソースなど、桜の美しい季節にシェフがお届けする春らしいディナーコースをご用意しました。穏やかな春の訪れをお楽しみください。

提供期間：2022年3月1日（火）～4月10日（日）

提供時間：17:00～21:00

料 金：¥8,470

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

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3sGtKfI>

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

※2名様より承ります。

※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。

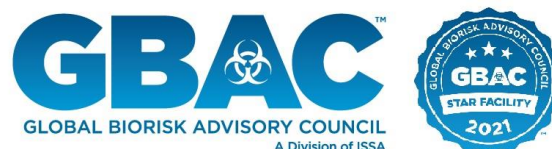
※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

2022年2月24日  
ホテルオークラ東京ベイ

## 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について

ホテルオークラ東京ベイは、ホテル利用の安全性の確証を得るため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しました。今後も感染症予防対策を徹底し、お客様に安全で快適な滞在を提供できるよう最善を尽くしています。

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について：<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>



## 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竹まいの外観と、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 URL：<https://www.okuratokyobay.net>

本件リリースに関するお問い合わせ先

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、鎌田

〒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)