

2022年3月29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】
心やすらぐ新緑の季節に癒しのひとときを
「Green Greetings ～新緑の季節と癒しの時間～」
2022年4月11日（月）～5月31日（火）に期間限定スイーツを販売

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 美濃地 誠）では、2022年4月11日（月）から5月31日（火）までの期間、「Green Greetings ～新緑の季節と癒しの時間～」をテーマに、心やすらぐ新緑をイメージした4種類のスイーツや料理などを提供いたします。ご家族やご友人、大切な方と一緒に、ホテルオークラ東京ベイで癒しのひとときをご満喫ください。



カフェレストラン テラス売店で販売する「新緑スイーツ」

期間限定販売「新緑スイーツ」概要

販売期間：2022年4月11日（月）～5月31日（火）

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。

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3i6wiba>

【期間限定】Green Greetings スイーツプレート付き宿泊プラン：<https://bit.ly/3IKaqwY>

2022年3月29日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

フロマージュ・テ・ヴェール

福岡の高級茶葉「八女茶」を使用したレアチーズケーキ。デンマーク産 BUKO クリームチーズを使ったさわやかなクリームに、香り豊かな八女市 井手製茶工場の煎茶をジュレとアーモンドスポンジに忍ばせ、八女抹茶のケーキクラムでコーティング。八女茶の甘味とコクを十分にご堪能ください。

価格：¥600

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3Jb7SJu>



ピスタチオのざくざくクッキーシュークリーム

ピスタチオペーストとマダガスカル産バニラを使用したカスタードクリームを混ぜた、ピスタチオの風味豊かなざくざくのクッキーシューです。

価格：¥400

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/34ITvNm>



マスクメロンのロールケーキ

ふわふわの生地に生クリームと静岡県産のマスクメロンを巻き上げたロールケーキ。メロンの上品な甘さや香りと生クリームの相性がたまらないスイーツです。

価格：¥600

ホテル公式サイト：<https://bit.ly/3q189qK>



ガトー・オ・プディング・テ・ヴェール

福岡の高級茶葉「八女茶」の抹茶をつかったスポンジケーキと和三盆の砂糖を使用したプリンを同時に焼き上げました。スポイトに入った黒蜜で味の変化を楽しめます。

価格：¥600

ホテル公式サイト <https://bit.ly/3tabENL>



2022年3月29日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

シーズナルセレクトランチ ～Green Greetings～概要



シーズナルセレクトランチ ～Green Greetings～

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。新緑の季節を感じる「選べるメインディッシュ」で心やすらぐ癒しのひとときをご堪能ください。

提供期間：2022年4月11日（月）～4月28日（木）、5月9日（月）～5月31日（火）

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。

2022年3月29日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

【ディナーコース】Green Greetings 概要



【ディナーコース】Green Greetings

緑の白ワインソースでお召し上がりいただくメバルとタケノコのポワレや、柚子風味の蛤と枝豆のロワイヤルなど、新緑の美しい季節にシェフがお届けする癒しのディナーコースをご用意しました。心やすらぐ新緑の季節の訪れをお楽しみください。

提供期間：2022年4月11日（月）～4月28日（木）、5月9日（月）～5月31日（火）

提供時間：17:00～21:30

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/3uAQAzl>

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。

2022年3月29日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

※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。

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

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>

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、秋竹

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

Phone:(047)355-3338 FAX:(047)350-2800 E-mail: pr@okuratokyobay.net