

2025年3月19日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

シェフが絶対の自信をもってお届けする

『こだわりの逸品』に4月より新メニューが登場

和食・洋食・中国料理のシェフに代々受け継がれた味覚と技術を注ぎ込んだ逸品

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、シェフが自信をもって提供する料理をラインアップした『こだわりの逸品』をご用意しています。2025年4月1日（火）から和食・洋食・中国料理それぞれの『こだわりの逸品』に新メニューが登場し、ホテル自慢の美食をより充実してお届けいたします。

さらに、2025年4月1日（火）から4月30日（水）までの期間限定で、新たなメニューの一部をコースに取り入れた『こだわりの逸品ディナーコース』をレストラン フォンタナにて提供いたします。代々受け継がれたオークラ伝統のレシピや磨き上げた調理方法を結集したこだわりの美味しさを、オークラのおもてなしでご体感ください。



国産牛フィレ肉の塩パイ包み焼き シャトーブリアンソース

『こだわりの逸品』

ホテルオークラ東京ベイ創業時から代々受け継がれてきたオークラの伝統のレシピと調理ノウハウを結集した逸品。卓越した調理技術や味覚だけではなく、人と人のつながりを大切にする「和の心」も受け継がれてきました。その伝統に、和・洋・中それぞれのシェフが培ってきた技と感性を注ぎ込んだ『こだわりの逸品』は、味覚で魅せるおもてなしです。

2025年3月19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『こだわりの逸品』

四季の移ろいを感じる食材や素材へのこだわり、伝統的な調理法によりオークラならではのフランス料理を提供します。オークラフレンチの特徴であるソースにこだわった逸品をお楽しみください。



オークラ伝統のコンソメスープ

料金：¥2,800～ ※季節により料金、提供方法が異なります。

ブイヨンを挽くところからじっくりと3日間かけ、牛肉の旨味を抽出した味わいの深いスープ。ホテルオークラ開業当時総料理長の小野正吉のレシピに基づき“オークラの味”として伝えられてきた逸品です。



イトヨリ鯛のエカイユ仕立て 白ワインソース

料金：¥3,500

ジャガイモを鱗のように美しくまとわせ、香ばしく焼き上げたフランス料理の伝統的な逸品。イトヨリ鯛の柔らかな食感とジャガイモのクリスピーな対比が楽しめます。舌平目からとったヒュメドポワソンと白ワインを煮詰め旨味を凝縮したソースに、マデラソースを加え、2種のソースが織りなす奥深い味わいを堪能いただけます。



イセエビのグラタン シャンテクレール風

料金：お一人様 ¥9,000 ※2名様より承ります

千葉県産のイセエビに、白ワインソース、オマール海老の旨みを凝縮したアメリカンソースを合わせた濃厚な味わいのグラタン。付け合わせにマッシュルーム、バターライスを添えた代々のシェフに継承される贅沢な一品です。



牛フィレ肉のポワレ ハーブバターのおせ グリーンペッパーソース

料金：お一人様 ¥5,000 ※2名様より承ります。

牛フィレ肉のポワレにフォンダンハーブ（柔らかなハーブバター）を合わせた爽やかな香りが楽しめる一皿。グリーンペッパー香るフォンドヴォーにクリームを合わせたオークラ伝統のソースで、さらに肉料理の味を上品に演出します。

2025年3月19日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**国産牛フィレ肉の塩パイ包み焼き シャトーブリアンソース**

料金：お一人様 ¥6,500 ※2名様より承ります。

フランスブルターニュ地方のゲランド塩を使用し、伝統のレシピで作る塩パイで牛フィレ肉を包みました。蒸し焼きにすることで柔らかくに仕上がりに、優しい塩の旨味を感じられます。エシャロット、白ワイン、fond d'oignon、ハーブを加えたさっぱりとしたソースでこだわりの一皿をお楽しみいただけます。

**ミルフィーユ アイスクリーム添え**

料金：¥2,000

バターの香りはパイ生地の焼き上がりから15分以内が命。注文を受けてから焼き上げることで、パイの食感と香りが引き立ちます。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、焼き立てのパイ生地に手早く積み重ねて仕上げた逸品です。

**フレンチトースト**

料金：¥2,000

パンをカットして一日乾かすことで浸透圧を高くし、もう一日かけてしっかりとアパレイユ(卵液)を含ませる手間を惜しまないフレンチトースト。オークラならではの人気の逸品。

**季節のフルーツジュビレ**

料金：お一人様 ¥2,400～

※2名様より承ります。※季節により料金が異なります。

キルシュ(チェリーブランデー)を加えフランベして香りをつけるフランスの伝統的なデザート。シェフが厳選した季節のフルーツを、お客様の目の前で仕上げる演出も楽しみの一つです。

【レストラン フォンタナ『こだわりの逸品』提供概要】

期間：2025年4月1日(火)～通年

時間：12:00～14:00、17:00～20:30

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

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)

2025年3月19日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

和食レストラン 羽衣『こだわりの逸品』

素材の味を最大限に引き出した日本料理の神髄をご堪能いただけます。

**鮑の旨煮と季節野菜のお浸し 煎り酒ジュレ掛け**

料金：¥3,200

柔らかく焚いた蝦夷鮑と季節の野菜と盛り合わせ、梅干しを使って酸味を付けたこだわりの出汁を、ジュレ状にして掛けた逸品です。

**茄子の味噌田楽**

料金：¥2,800

西京味噌と卵黄を合わせて練り上げたこだわりの味噌を使用。そこに柚子、胡麻、木の芽など季節の香りを加え、旬の茄子と田楽にしました。

**季節の天ぷら**

料金：¥4,200

素材の味を最大限に引き出し、季節の魚介と野菜を天ぷらにしました。見た目にも美しい逸品です。

**イセエビの具足煮**

料金：お一人様 ¥9,000 ※2名様より承ります。

殻つきのまま煮つけた具足煮。具足とは甲冑を意味する言葉で、これに見立てたことから名付けられました。国産イセエビをこだわりの合わせ出汁で焚いた逸品です。

【和食レストラン 羽衣『こだわりの逸品』提供概要】

期間：2025年4月11日（金）～通年 ※金・土・日・祝日のみ

時間：11：30～14：00、17：00～20：30

提供場所：ホテルオークラ東京ベイ 和食レストラン 羽衣

ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3347（和食レストラン 羽衣直通）

2025年3月19日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

中国料理『こだわりの逸品』

広東料理をベースに中国の伝統技法と日本の四季を感じられる特別な味わいをご用意しています。

**チャーシュー 特小 (2名様用)**

料金：¥2,600

国産のハーブ豚を自家製の胡麻ベースのタレに一晩漬け込み、窯焼きでジューシーに仕上げた逸品。仕上げに甘みとコクのある餡を塗り提供いたします。からしを合わせて召し上がるのもおすすめです。

**蒸し鶏の冷やし肉 特小 (2名様用)**

料金：¥2,600

丸鶏を1時間蒸しあげ、塩味のタレに漬け込みました。しっとりとした味わいが楽しめるほか、丸鶏のため様々な部位が召し上がれます。生姜たっぷりの葱ダレが蒸し鶏の味を引き立てます。

**蝦夷鮑の葱・生姜風味蒸し**

料金：1個 ¥2,800

お客様が食べやすいように、鮑が硬くならない仕込みを施しており、蒸しても柔らかく召し上がれます。鮑の食感、磯の香り、葱と生姜の風味を楽しめる逸品です。

**かに炒飯**

料金：お一人様 ¥2,400

炒飯専用の米で調理するほど、米にこだわった逸品。最後の一口まで飽きのこないよう、しっとりとしたのど越しの良い炒飯に仕上げています。

【中国料理『こだわりの逸品』提供概要】

期間：2025年4月26日(土)～通年 ※マルチスペース コアメゾン営業日のみ

時間：11:30～14:00、17:00～21:30

提供場所：ホテルオークラ東京ベイ マルチスペース コアメゾン

お問い合わせ：TEL 047-355-3347 (直通)

2025年3月19日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

『こだわりの逸品ディナーコース』

和食からは季節の食材にこだわった「旬の天ぷら盛り合わせ」、中国料理からは深い香りと風味が楽しめる「蝦夷鮑の葱・生姜風味蒸し」、洋食からは「オークラ伝統のコンソメスープ」や、見た目にも美しい「牛フィレ肉のポワレ ハーブバターをのせて グリーンペッパーソース」をご提供。さらに、デザートには注文を受けてから焼き上げる「ミルフィーユ」をご用意します。一度に和・洋・中の『こだわりの逸品』をお楽しみいただける贅沢なディナーコースです。



こだわりの逸品ディナーコース

『こだわりの逸品ディナーコース』提供概要

【期間】2025年4月7日（月）～4月30日（水）※事前のご予約をおすすめいたします。

【時間】17:00～21:30（ラストオーダー 20:30）

【場所】ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ

【料金】お一人様 ¥9,000（消費税・サービス料込）※2名様より承ります。

【メニュー内容】

- ・和洋中6種前菜盛り合わせ
- ・旬の天ぷら盛り合わせ
- ・オークラ伝統のコンソメスープ
- ・蝦夷鮑の葱・生姜風味蒸し
- ・牛フィレ肉のポワレ ハーブバターをのせて グリーンペッパーソース
- ・ミルフィーユ
- ・コーヒーまたは、紅茶
- ・パンとバター

【ご予約・お問い合わせ】レストラン フォンタナ TEL 047-355-3345

■ 『こだわりの逸品』ご利用に関する共通のご案内

※いずれの料理も3日前までのご予約制です。（中国料理を除く）

※提供日、提供時間は営業状況により異なります。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

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㎡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 松井・関根・富田

〒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