



コース仕立てで味わう秋の味覚
毎回満席の「秋の美食会」開催決定

2018年10月19日(金)

オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市 総支配人/森山真也）では、2018年10月19日(金)に、ホテル1階、日本料理 美浜の関口料理長による「秋の美食会」を開催します。

旬の食材をコース仕立てで味わう日本料理 美浜の美食会は、好評の内に今回で4回目を迎えます。天婦羅をテーマにした今回は、旬を迎える松茸をはじめ、海老、メゴチ、トビウオの仲間であるヤガラなど、山海の幸の数々をメインカウンターにて、揚げたてで提供します。また、唐墨（からすみ）や、ぷちぷちの食感の子持ち昆布も天婦羅としてお楽しみいただけます。この他にも、秋を知らせる戻り鰹のお造りや、海鮮のかき揚げに出汁をかけていただく天茶漬けなど、香り豊かな逸品をご賞味ください。

日本料理 美浜 秋の美食会

開催日：2018年10月19日(金) 19:00～

会場：日本料理 美浜

内容：実演を含む、会席料理のご提供

メニュー：【前菜】松茸菊花春菊お浸し、他 【小吸い物】水雲汁 【お造り】戻り鰹のたたき
【天婦羅】松茸、海老、メゴチ、他 【冷菜】海月と錦野菜のサラダ
【珍味天婦羅】唐墨 子持ち昆布 【食事】天茶漬け
【デザート】季節の味わい

※仕入れにより、料理内容が変更になる場合がございます。

料金：8,500円 ワンドリンク付き 税金・サービス料込 ※定員50名

【早割特典】10月10日(水)までの申し込みで500円割引

お問い合わせ：047-350-8561（レストラン予約）

日本料理 美浜 料理長

関口 泰一（せきぐち やすかず）

国内外の和食店、ホテル勤務を経て2010年「オリエンタルホテル 東京ベイ」和食料理長に就任。お味のみならず「目」でも楽しめる料理で、四季折々の味覚をお届けしています。



なお日本料理 美浜では、10月1日より関口料理長監修のオリジナルおせち重の予約を開始します。
華やかな伊勢海老をはじめとした、37種類の品を揃えた三段重をご用意しました。

日本料理 美浜 オリジナルおせち重

予 約 受 付 : 2018年10月1日(月)~2018年12月20日(木)
日本料理 美浜 店頭/電話/ホテル公式サイト
料 金 : 三段重(全37品) 35,000円【限定100台】
【早割特典】 10月31日(水)までのお申込みで3,500円割引
11月30日(金)までのお申込みで2,500円割引
お受け渡し : 全国無料宅配(12月31日着) ※一部地域を除く
お問い合わせ : Tel.047-350-8561 (レストラン予約)



おせち重イメージ



日本料理 美浜

白木を基調とした、和モダンな設えの日本料理店。和食には稀なブッフエスタイルで四季折々の美味を提供。天麩羅や握り寿司の屋台等、実演もお楽しみいただけます。ランチ・ディナータイムとも、定食や会席コースも。



オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業。客室数503室、料飲施設5店舗、大中小の宴会場、チャペルなどを備える東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分、無料シャトルバスの利用で15分。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2

セールス&マーケティング部 マーケティング課

広報担当 西川 晃司 (にしかわ こうじ)

Tel : 047-350-8200 (直通)

Fax : 047-381-0851

Mail : koji.nishikawa@oriental-hotel.co.jp