



ベリーを使った25種類の初夏のスイーツが勢揃い

デザートbuffet開催

2018年5月10日(木)

オリエンタルホテル 東京ベイでは、5月10日(木)、レストラン グランサンクにて、ベリーを使った25種のデザートを取りそろえたデザートbuffetを開催します。

ラズベリーやカシス、グランベリーなど約10種のベリーをふんだんに使い、ゼリーやヨーグルト、スフレロールやガトーショコラ・ブラックベリーなど、25種類に及ぶ初夏のデザートを多彩に取りそろえた今回のbuffet。フランス産のスイートチョコを生地に練りこんだ「ショコラパンケーキ ベリーベリージャーニー」は実演コーナーでシェフがお客様の前で仕上げます。また、芳醇な生クリームを使用した、もちもち食感の「スフレロール」は、オリジナルのベリーソースをたっぷりかけてご賞味を。マシュマロをたっぷりのチョコにくぐらすチョコレートファウンテンも、お楽しみいただけます。

デザートその他、美味豚のカットサービスやサーモンのパイ包み焼きなどの軽食メニューもご提供。ベテランのパティシエが腕によりをかけて季節のデザートを豊富に揃えるとして、2016年3月の開始から好評のうちに14回目を迎えたデザートbuffetをご堪能ください。

第14回 デザートbuffet

日時：2018年5月10日(木) 15:00～17:00 (ラストオーダー16:30)

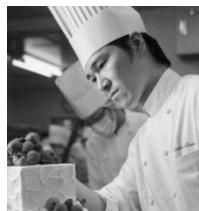
内容：スイーツ(約25種類)、軽食類
お飲物(紅茶、コーヒー、ドリンクバー)

料金：3,600円(早割3,300円) ※税金・サービス料込

会場：レストラン グランサンク(2階)

ご予約・お問い合わせ：

Tel.047-350-8561(レストラン予約：10:00～19:00)



長田 学(おさだ がく) ペストリーシェフ

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、世界的に知られるチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたショコラティエ「プラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして勤務。2013年オリエンタルホテル 東京ベイに入社。「パティスリー」店頭用とウエディングケーキ双方を統括。海外や五つ星ホテルで培った経験と感性で多彩なパティスリー商品を展開します。



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、無料シャトルバスを利用すれば15分の大変便利なホテルです。

<http://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 セールス&マーケティング部

西川 晃司 e-mail koji.nishikawa@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851