

お好みのスイーツを、お好きなだけ召し上がれ

デザートbuffet ～ひんやり夏スイーツ～

2017年6月9日(金)

オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:森山真也)では、2017年6月9日(金)に、中国料理「チャイニーズ・テーブル」を会場にデザートbuffetを開催いたします。

2016年3月の開始より、好評のうちに今回で10回目となるデザートbuffetのテーマは「ひんやり夏スイーツ」。豊富なラインアップのうちの注目は「フレーバーアイスクリームステーション」です。液状のアイスクリームの素を、マイナス196度の液体窒素を使って通常の氷結に比べ“よりなめらかな”口触りのアイスクリームへと変える、“実演”をお楽しみいただけます。

この他、「ヘーゼルナッツワッフル&バニラアイスクリーム」や「マンゴープリン」、季節のフルーツをたっぷり使用したケーキなど、約20種類の多彩なスイーツを取り揃えています。また、会場となる中国料理「チャイニーズ・テーブル」からは、熱々の点心や軽食、14種類の中国茶buffetのご用意もごさいます。ペストリーシェフ自慢のひんやり夏スイーツで、梅雨を吹き飛ばしましょう！

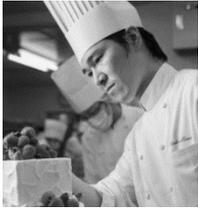
第10回 デザートbuffet ～ひんやり夏スイーツ～

日時：2017年6月9日(金) 15:00～17:00 (ラストオーダー16:30)
内容：スイーツ(約20種類)、軽食類、お飲物(中国茶14種類、紅茶、コーヒー)
料金：大人3,000円 子供1,600円(4歳～小学生以下) ※税金・サービス料込
会場：中国料理「チャイニーズ・テーブル」(2階)
ご予約・お問い合わせ：Tel.047-350-8561(レストラン予約：9:00～20:00)
※次回は9月8日(金)を予定しています。



ひんやり夏スイーツ <抜粋>

- ① フレーバーアイスクリーム3種
(オレンジサンギューヌ、ストロベリー、ブルーベリーカシス)
- ② ヘーゼルナッツワッフル&バニラアイスクリーム(写真左)
- ③ ラズベリーマカロン
- ④ フランボワーズシャーベット
- ⑤ マンゴープリン
- ⑥ シトラスハーブティゼリー
- ⑦ 蜂蜜レモンタルト
- ⑧ カシスブルーベリーパイ
- ⑨ さくらんぼのシフォンケーキ など約20種類



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セ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

安尾 有加 e-mail yuka.yasuo@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