



2016年8月5日

オリエンタルホテル 東京ベイ

マーケティング部 マーケティング課

中国茶で楽しむ 秋の中華名菜

2016年9月1日(木)～10月31日(月) 中国料理「チャイニーズ・テーブル」

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルの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、2016年9月1日(木)～10月31日(月)の期間、中国料理「チャイニーズ・テーブル」にて、「中国茶で楽しむ秋の中華名菜」フェアを開催いたします。



イメージ

『中国茶で楽しむ 秋の中華名菜』 ランチ&ディナーbuffet

期間：2016年9月1日(木)～10月31日(月)

場所：中国料理「チャイニーズ・テーブル」(2階)

時間：<ランチ> 全日 11:30～15:30(ラストオーダー15:00)

<ディナー> 月～金 17:30～21:00

土・日・祝 17:00～21:00

料金：<ランチ>

	大人	子供	シニア
月～金	2,600円	1,500円	2,300円
土・日・祝	3,000円	1,700円	2,700円

<ディナー>

	大人	子供	シニア
月～金	3,500円	2,000円	2,900円
土・日・祝	4,100円	2,300円	3,400円

※子供:4歳～小学生以下、シニア:65歳以上となります。

※表示価格は、税金・サービス料込みの料金です。

ご予約・お問い合わせ：Tel. 047-350-8561(レストラン予約)

中国料理「チャイニーズ・テーブル」は、スタイリッシュな空間で本格的中国料理とデザートがブッフェスタイルでお楽しみいただけるレストランです。ブッフェと合わせて中国茶も人気があり、14種類の茶葉からその日の体調や気分に合わせてオリジナルのブレンドを作ることもできます。

この秋は、美容と健康に良い中国茶を様々な秋の味覚と組み合わせた「中国茶×秋食材」の料理や、中国茶とともにご賞味いただきたい秋の味覚を取り揃えました。デザートコーナーでも、ジャスミンが爽やかに香る「チョコレートムース」や、香ばしい豆の風味の「黒豆茶のジュレ」といった中国茶を使用したフェア限定デザートもお楽しみいただけます。



14種類の中国茶ブッフェ

■メニュー一例



【実演】《豚のやわらか角煮》

やわらかく煮込んだ豚バラ肉の塊を目の前でカットします。ニッキや八角、山椒がきいたタレをからめてお召し上がりください。



《イカとキノコの炒め 龍井茶の香り》

龍井茶(ろんじんちゃ)の爽やかな風味をいかした塩味仕立てのソースで、素材の美味しさを引き立てます。



《南瓜、豚肉の蒸し物 プーアール茶ソース》

秋の味覚の代表格である南瓜をヘルシーな蒸籠蒸しに。プーアール茶が香るソースでどうぞ。



《中華風茶碗蒸し ウーロン茶の香り》

カニ身の入った、ぷるぷるの茶碗蒸し。ウーロン茶をきかせたコク深いあんで、さっぱりとお召し上がりください。



《秋サケの炒め ゆず胡椒ソース》

脂ののったサケを風味豊かな秋野菜とともに、ゆず胡椒でさっぱりと仕上げます。



《上海かにみそ あんかけチャーハン》

旬の上海かにみその濃厚な味わいをあんかけにしました。シンプルな卵チャーハンとの相性もぴったりです。

[オリエンタルホテル 東京ベイ]

1995年開業の、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、東京駅まで17分、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

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

マーケティング部 マーケティング課 広報・PR : 鈴木 千賀子 e-mail chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-08517