



2016年6月10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

涼やかな和食で夏を乗り切る 「夏の美味健菜フェア」

2016年7月1日(金)～8月31日(水) 日本料理「美浜」

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:藤井育郎)では、2016年7月1日(金)～8月31日(水)の期間、日本料理「美浜」にて、「夏の美味健菜フェア」を開催いたします。



イメージ

『夏の美味健菜フェア』ランチ&ディナーbuffe

期間：2016年7月1日(金)～8月31日(水)

場所：日本料理「美浜」(1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 17:30～22:00(ラストオーダー22:00)

土・日・祝 17:00～22:00(ラストオーダー22:00)

ディナーbuffe(土・日・祝限定) 17:30～21:30

料金：<ランチbuffe>

	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buffe>

	大人	子供	シニア
土・日・祝	4,400円	2,500円	3,700円

※子供:4歳～小学生以下、シニア:65歳以上となります。

※8月11日～15日はお盆ウィーク特別料金となります。

※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)

暑さで食欲が減退しがちなこの季節に、見た目にも涼やかなメニューから、肉やうなぎといったスタミナがつくメニューまで、彩り鮮やかな旬の夏野菜とともに滋味あふれるメニューを取り揃えました。そうめんをトマトやゴーヤなどの夏野菜とともにお召し上がりいただける「夏野菜サラダそうめん」や和風仕立ての「焼夏野菜カレー」、目の前で揚げる「海老と夏野菜の天婦羅」をはじめ、人気の屋台コーナーでは食べごたえのある「美浜特製スタミナ牛丼(平日ランチのみ)」や「握り寿司(土・日・祝ランチ及びディナーのみ)」も登場いたします。

■メニュー一例



《お惣菜三種》

赤芋茎の酢漬けや焼き茄子浸しなど、夏らしい味わいのお惣菜です。



《夏野菜サラダそうめん》

野菜、薬味たっぷり。めんつゆやドレッシングをかけてサラダ感覚でお召し上がりください。



《焼夏野菜カレー》

和風仕立てのカレーはまるやかな味わい。お好みで焼夏野菜などのトッピングを添えてご賞味ください。



《手づくり 鰻巻き玉子》

※ランチ限定

ふわふわの出汁巻き玉子にうなぎの濃厚な旨味がきいた定番の一品。



《海老と夏野菜の天婦羅》

プリプリの海老をはじめ、万願寺唐辛子やモロヘイヤ、とうもろこしと枝豆など、旬の野菜を天婦羅で。素材の香りが際立つ、揚げたての味は格別です。



《美浜特製スタミナ牛丼》

※平日ランチ限定

出汁のきいた甘辛の牛丼でパワーアップ！しっかり食べて夏を元気に。

[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