



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

リゾート気分で夏を満喫！ 「ハワイフェア」

2016年7月1日（金）～8月31日（水） レストラン「グランサンク」

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、2階レストラン「グランサンク」にて、「ハワイフェア」を開催いたします。



イメージ

『ハワイフェア』 ランチ&ディナーbuffe

期間：2016年7月1日(金)～8月31日(水)

場所：レストラン「グランサンク」(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～木 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

金・祝前日 17:30～22:00(ラストオーダー21:30)

土・日・祝 17:00～22:00(ラストオーダー21:30)

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。

※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)

サーモンやパプリカなど見た目にも華やかなハワイの伝統料理「ロミロミサーモン」、オレンジとバルサミコ酢入りの特製ソースに漬けたジューシーな「やわらかポークスペアリブ」、パイナップルの甘さと香りたつスパイスが食欲をそそる「グランサンク風パイナップルライス」、衣に米粉を使用したハワイの唐揚げ「モチコチキン」に加え、ハワイ名物「マヒマヒの鉄板焼き(平日ランチのみ)」は青トマトを使用したさわやかなケッカソースとともにご賞味いただけます。

また、「ハワイフェア」にちなみ、週末にはロビーにて地元フラダンス教室によるステージショーを開催。グルメだけでなくハワイのカルチャーもお楽しみいただけます。リゾート気分を盛り上げるハワイアンミュージックとともに、優雅なひとときをお過ごしください。

《メニュー一例》



《前菜盛り合わせ》

人気のロミロミサーモン、イカと青パパイヤのマリネ、クルミがアクセントのポークのライム風味。



《やわらかポークスペアリブ》

やわらかく蒸したスペアリブを、オレンジとバルサミコ酢・醤油でマリネし、香ばしく焼き上げる一品。シェフが切り分けてご提供いたします。



《チキンと南国フルーツの ココナッツ煮込み》

マンゴー・バナナとココナッツミルクのまろやかさにレモン果汁でさっぱりとフルーティに煮込みました。



《ガーリックシュリンプ》

※週末ランチ及びディナー限定

にんにくの風味がたまらない、ハワイ地元グルメの決定版。ビールのおつまみにもおすすめです。



《グランサンク風パイナップルライスと カリカリモチコチキン》

甘酸っぱいパイナップルとスパイス香るライスが絶妙。米粉をまとったサクサクのチキンとともに。



《マヒマヒの鉄板焼き》

※平日ランチ限定

ハワイ名物「マヒマヒ(シイラ)」を鉄板焼きで。やわらかな白身が味わい深く、上品な旨味が広がります。

[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