



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

元気をチャージ！夏スタミナフェア チャイニーズ・テーブルにて開催

2016年7月1日（金）～8月31日（水）

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、中国料理「チャイニーズ・テーブル」にて、夏を乗り切るスタミナメニューを取り揃えた「元気をチャージ！夏スタミナフェア」を開催いたします。



イメージ

『元気をチャージ！夏スタミナフェア』ランチ&ディナーbuffet

期間：2016年7月1日(金)～8月31日(水)

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。

※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、スタミナがつく肉や海鮮を、さっぱり味の料理や食欲をそそるスパイシーな料理に仕上げます。辛味と酸味のバランスが絶妙な「豆腐のサンラー煮込み」や海老のフリットをフルーティなマンゴーソースと合わせた「海老の中華風天ぷら」のほか、「焼き小龍包(ランチのみ)」や「ローストポーク(ディナーのみ)」の実演もお楽しみいただけます。

また、「アサヒスーパードライプレミアム」やイギリスの「バスパールエール」、ドイツの「レーベンブロイ」といった人気の生ビール3種類が飲み放題となる「パワーアップ 生ビール」プランも登場いたします。

■メニュー一例



《海鮮とトマトの卵炒め》
※ランチ限定

海老、帆立、イカの旨味たっぷり。トマトとゴーヤで夏らしさ満点のひと品です。



《海老の中華風天ぷら》

プリプリの海老のフリット。フルーティなマンゴーソースでお召し上がりがください。



《若鶏の唐揚げと夏野菜の油淋ソース》

ねぎや生姜、レモンが入った風味豊かなソースで唐揚げをさっぱりと。



《豆腐のサンラー煮込み》

暑い日には辛味と酸味の熱々名菜！野菜たっぷり、具たくさんです。



《焼き小龍包》
※ランチ限定

こんがり焼き目をつけた皮が香ばしく、肉汁たっぷりの餡とベストマッチ！シェフが目の前で、焼きたて熱々をご提供いたします。



大人気！《点心》

定番メニューをはじめ、季節ごとの味わいを加えた全8種類の点心をご用意。蒸したて熱々をお召し上がりください。

■中国料理はビールに合うメニューがたくさん！人気の生ビール3種類が飲み放題のプラン登場！

「パワーアップ 生ビール」

期間：2016年7月1日(金)～8月31日(水)

時間：ランチおよびディナー

内容：「アサヒスーパードライプレミアム」
「バスパールエール」・「レーベンブロイ」

グラス 各 880円 / 飲み放題 2,000円 ※税金・サービス料込み



【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