



2016年5月26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

夏の賞味会 ～鳥羽の旬の素材と千葉の銘酒を味わう～

2016年7月29日(金) 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29日(金)に、和食の匠の世界をご体感いただける「夏の賞味会～鳥羽の旬の素材と千葉の銘酒を味わう～」を開催いたします。



美しい自然と伝統文化を有し、サミット開催地として注目されている三重県「伊勢志摩」エリア。その中でも、新鮮な海の幸が豊富な鳥羽より取り寄せた鮑やスズキ、蛸など旬の素材を、和食ならではの旨みを引き出す調理法で、一夜限りの特別コース料理に仕立てます。千葉の銘酒とともに、目の前で繰り広げられる匠の技と味覚をお楽しみください。

協賛：株式会社 藤屋

不老長寿と言われる成田山・不動の霊水で仕込まれたこだわりの大吟醸「長命泉」の、透明感あるすっきりとした味わいをお楽しみください。

イメージ

夏の賞味会～鳥羽の旬の素材と千葉の銘酒を味わう～ 【ご予約制】

開催日：2016年7月29日(金)

時間：開宴 19:00 / 受付 18:30 より

会場：日本料理「美浜」(1階)

料金：お一人様 8,000円(コース料理、ワンドリンク付)

※税金・サービス料込

ご予約・お問い合わせ：TEL.047-350-8561(レストラン予約)



【日本料理「美浜」料理長 関口泰一】

割烹料理店にて和食の基礎を学んだ後、ヒルトン東京ベイなど一流ホテルで研鑽を積み、2010年9月よりオリエンタルホテル 東京ベイの和食料理長に就任いたしました。海外でも腕をふるった経験を活かし、目でも楽しめる料理でみなさまに贅沢なひとときをお届けいたします。

【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