



1日限りのデザートブッフェを 3月より隔月で定期開催

2016年3月11日(金)のテーマは『ホワイトデー&MIXベリー』

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3月11日(金)より、1日限りのデザートブッフェを隔月で定期開催いたします。



パストリーシェフ 長田学が自信をもっておとどけする至極のスイーツの中でも、今回のおすすめは『コットンキャンディ』と『苺のショートケーキ』です。『コットンキャンディ』は、わたあめを乗せたバニラアイスクリームに、温かいベリーコンポートをかけてお召し上がりいただく、「温×冷」の組み合わせが絶妙なデザートです。『苺のショートケーキ』はホワイトチョコレートエスプーマで仕上げるシェフのパフォーマンスもお楽しみいただけます。その他、ホワイトチョコレートファウンテンや新作ケーキ、軽食の Pasta や点心などもご用意いたします。



イメージ

キュートな見た目と甘い香りの春スイーツを、中国茶やコーヒーとともに思う存分ご堪能ください。

オリエンタルホテル 東京ベイでは、3月より毎奇数月の第2金曜日に、毎回テーマを変えて定期開催することとなりました。3月の後は、5月13日(金)に《サマーフルーツデザート》をテーマに開催いたします。

日時：2016年3月11日(金) 15:00~17:00(ラストオーダー16:30)

内容：スイーツ(約20種類)、軽食類、お飲物(中国茶14種類、紅茶6種類、コーヒー)

料金：大人3,000円 子供1,600円(子供:4歳~小学生以下) ※税金・サービス料込

会場：中国料理「チャイニーズ・テーブル」(2階)

ご予約・お問い合わせ：Tel.047-350-8561(レストラン予約)

以後、奇数月の第2金曜日に開催予定

[長田 学 ペストリーシェフ]

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたフランスのショコラティエ「プラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からは スーシェフとして、幅広い世代の方にお召し上がりいただけるスイーツづくりに尽力しました。2013年4月よりオリエンタルホテル 東京ベイのペストリーシェフに就任。五つ星ホテルや海外で培った経験を活かし、甘みを控えた見た目と味の双方から楽しめる品のあるスイーツをご提供いたします。



[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>

セールス&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: 047-381-0851