

2015年1月14日(水)～3月15日(日)

バレンタイン&ホワイトデー限定スイーツを販売

- ◆今年注目のタブレットショコラ、お酒や和の素材にこだわったボンボンショコラも新登場
- ◆大人のバレンタイン&ホワイトデーを演出する“苺のカクテル”

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^(※1)(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:藤井育郎)では、2015年1月14日(水)～3月15日(日)の期間、バレンタイン&ホワイトデーシーズンに向け、長田 学ペストリーシェフ^(※2)プロデュースの期間限定スイーツ10種類を2階の「パティスリー」で販売するほか、同階バー・ラウンジ「フローニュの森」で5種類の“苺のカクテル”を提供いたします。

Valentine's Day

期間：2015年1月14日(水)～2月14日(土)

内容：昨年好評だったマンディアンやアマンドショコラなど4種類のほか、今年は5種類が新登場。ボンボンショコラは、香り高い宇治抹茶で風味づけした生チョコタイプの「抹茶」、大吟醸を使ったビターな口当たりの「日本酒」、まろやかな梅酒の香り漂う「梅酒」など素材にこだわった8つのフレーバーを取り揃えました。また、厳選されたチョコレートにナッツやフリーズドライの苺などをちりばめたタブレットショコラは、見た目も華やかで友チョコにもおすすめです。

料金：①タブレットショコラ(ミルク/ビター/ホワイト)

小 各¥450/大 各¥900

②チョコラックン ¥500

③ボンボンショコラ 各¥200

(いちご/オレンジ/ラズベリーライチ/
抹茶/柚子/キャラメル/日本酒/梅酒)

④マンディアン 5個入り¥450

⑤オランジェット ¥690

⑥アマンドショコラ ¥350

⑦マカロン 各¥180

(いちご/レモン/カシス/オレンジ/抹茶)

⑧ハートのガトーショコラ ¥250

⑨苺のマドレーヌ ¥250



White Day

期間：2015年2月15日(日)～3月15日(日)

内容：フルーツピューレをふんだんに使ったギモーヴはメレンゲを使用していないため、フルーツ感たっぷりの香りにとろける食感をお楽しみいただけます。見た目もカラフルでホワイトデーのギフトにぴったりです。

料金：ギモーヴ 6個入り(各種2ヶ) ¥500
(ストロベリー/ラズベリーココナッツ/マンゴーパッション)



パティスリー(2階)

営業時間：10:00～21:00

お問い合わせ・ご予約：レストラン予約 Tel.047-350-8561

Cocktail

バー・ラウンジ「ブローニュの森」でも、バレンタイン&ホワイトデーにぴったりの、苺のリキュールや苺のワインを使ったカクテルをご用意しております。大人のための贅沢な時間が流れるとっておきの空間で、ロマンティックな夜をお過ごしください。

期間：2015年1月14日(水)～3月31日(火)

時間：11:30～24:00(L.O.23:30)

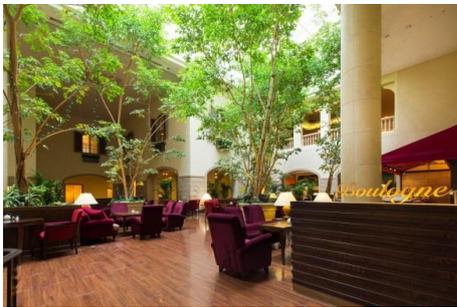
- 内容：ストロベリープリンセス ￥1,100
苺のワインと苺のリキュールをポートワインで包み込んだ大人のカクテル。
ストロベリーローズ ￥1,100
甘酸っぱい苺が口に広がるロングカクテル。アルコールを感じさせない
絶妙なバランスをお楽しみください。
ストロベリーハート ￥1,200
デザート感覚でお楽しみいただけるカクテル。バニラアイスクリームを
溶かしながらお召し上がりください。
ホットストロベリーワイン ￥1,100
苺のワインのホットカクテル。3種のフレッシュベリーが交わり、体を温めます。
ロイヤルストロベリーモカ ￥1,100
苺のリキュールとカカオのリキュールが出会ったホットカクテル。たっぷりの
ミルクで包み込んだスイートなカクテルです。



《ストロベリーハート》



《ロイヤルストロベリーモカ》



バー・ラウンジ「ブローニュの森」(2階)

営業時間：7:00～24:00

モーニング 7:00～10:00

ランチ&ティー 11:00～17:00

バータイム 17:00～24:00(L.O.23:30)

お問い合わせ・ご予約：レストラン予約 Tel.047-350-8561

※表示価格は、税金・サービス料込みの料金です。

(※1)[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。今年は様々な20周年記念イベント・サービスを企画しています。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。

(※2)[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「ブラリュ」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。

<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>

総支配人室 広報・マーケティング：布川 淳子 e-mail atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp

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