

News Release

報道関係者各位



Oriental Hotel tokyo bay

2015年1月15日
オリエンタルホテル 東京ベイ
総支配人室 広報・マーケティング



2015年2月8日(日)、年に1度の ホテル最大ブライダルフェア 「グランドウェディングフェスタ 2015」を開催 ゲスト目線で結婚式の全てを体験／20周年プランも披露

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2月8日(日)、年に1度だけ開催するホテル最大のブライダルフェア「グランドウェディングフェスタ 2015」を開催いたします。(ご予約制、入場無料)

今回のフェアは『ウェディングのイメージが覆る。ふたりらしい結婚式のカタチ。』というテーマを掲げ、これから結婚準備を進めていくおふたりに、模擬挙式や模擬披露宴などゲスト目線で体験していただき、ホテル全館でブライダルの全てをご体感いただける内容となります。また、開業20周年を今年7月に控え、フェア当日は20周年を記念したスペシャルウェディングプランもご紹介いたします。

「グランドウェディングフェスタ 2015」の見どころ

1. ゲスト目線で体験できる模擬挙式や模擬披露宴

フェア当日は、陽光が降り注ぐ、ナチュラルで開放感あふれるチャペルでの模擬挙式をはじめ、フラワーシャワーにもご参加いただけます。また、コーディネートされた披露宴会場では、ゲストへのおもてなし盛り沢山の演出を取り入れた模擬披露宴をご体験いただけます。



模擬挙式イメージ



ドレスファッションショーイメージ

2. トップモデルによるドレスファッションショー

ガールズコレクションのトップモデル達がウェディングドレスを身にまとい、模擬披露宴の中で各テーブルを回りながら華麗なショーを展開。2階のドレスサロン「フォーシス アンド カンパニー」では、「ファーストダンスが踊れるほど軽いドレス」をメインコンセプトとして、花嫁自身が挙式当日を心から楽しめるように着心地を重視。軽くて上質なドレスを厳選して取り揃えています。

3. 料理展示・プチ試食

おふたりの大切なゲストへ感謝の気持ちを伝える“おもてなしの要”である料理。名だたるホテルやレストランにおいて婚礼料理の技術を磨いた大沢 達也総料理長^(※2)監修の、五感で楽しむウェディングメニューや、一流ホテル・海外で研鑽を積んだ長田 学パストリーシェフ^(※3)のウェディングケーキをご覧ください。また、無料で美食体験できる、プチ試食コーナーもご用意しております。



ウェディングメニューイメージ

グランドウェディングフェスタ 2015【ご予約制／入場無料】

開催日：2015年2月8日(日)

受付時間：3部制 9:00～ / 14:00～ / 18:00～

内容：模擬挙式／模擬披露宴／新作ドレスファッションショー／会場コーディネート
 婚礼料理・ウェディングケーキ・引出物の展示／婚礼料理試食／相談会

【お問い合わせ・ご予約】Tel:047-350-8880（ブライダルサロン直通／平日 10:00～20:00・土日祝 9:00～20:00）

(※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。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。

・2005年7月に、0歳～3歳のお子様連れファミリーのためのベビー向けエグゼクティブスイートとして、11階フロア「ベビーズスイート」をオープン。また、2010年3月には、「ベビーズスイート」卒業世代の家族をターゲットに12階フロア「キッズスイート」をオープンし、“ファミリーに優しいホテル”として多くのお客様から高い評価をいただいております。その実績をベースに、2012年11月にはミキハウス子育て総研より「ウェルカムベビーの結婚式場」に認定、2014年11月には「パパママ・キッズ婚プランナー」に3名が認定され、準備から結婚式当日、そしてその先も、小さなお子様がいるからこそその素敵な結婚식을全力でサポートいたします。

(※2)[大沢 達也 総料理長]

1987年 ホテル西洋銀座を皮切りに、イタリアンをはじめ、バンケット料理・婚礼料理で研鑽を積み、有名イタリアン店での料理長として数々の功績を残しました。また会員制リゾートクラブにおいて開業に尽力し、婚礼料理、VIPパーティなどおもてなしの粋を極め多くの人々の舌を魅了してまいりました。2012年6月1日よりオリエンタルホテル 東京ベイ 総料理長に就任。

(※3)[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。

<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