



2014年7月2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

夏を元気に乗り切るメニューを提供

## レストラン3店舗で個性豊かな夏のフェア開催

2014年7月1日(火)～8月31日(日)

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: 相原米夫)では、2014年7月1日(火)～8月31日(日)の期間、館内3つの直営レストランにて夏を元気に乗り切る個性豊かなフェアを開催いたします。『スペインフェア』『四川フェア』『瀬戸内フェア』のバリエーションをお楽しみください。8月3日(日)・10日(日)・24日(日)はロビーにて無料のフラメンコショーも開催。



■2階 レストラン「グランサンク」『スペインフェア』 協力:スペイン政府観光局

イベリア半島の山の幸と地中海の海の幸を生かしたスペイン料理は、オリーブオイルを使用した料理が多く、体にもよいと言われています。また、スペインをはじめとする地中海料理は2010年に国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録され、近年いっそう注目を集めています。

レストラン「グランサンク」では、“情熱と太陽の国”スペインの代表料理“パエリア”や“アヒージョ”、“タパス”など約80種類のメニューをブッフェスタイルでご提供いたします。

### “情熱と太陽の国”スペインの人気料理が並ぶランチ&ディナーブッフェ



《ランチ&ディナーおすすめメニュー》  
魚介のパエリア



《ランチ&ディナーおすすめメニュー》  
タパス盛り合わせ



《実演メニュー》  
ソーセージとチョリソのブランチャ  
焼きリゾットと一緒に

■開催期間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)

■営業時間：<ランチ> 全日 11:30～15:30

<ディナー> 月～木 17:30～21:30 / 金・祝前日 17:30～22:00

土・日・祝および8月13日～8月17日 17:00～22:00

※ラストオーダーは閉店時間の30分前となります。

### 「スペインフェア」を盛り上げるフラメンコショー

「スペインフェア」にちなみ、地元フラメンコ教室によるフラメンコショーを開催いたします。情熱的なフラメンコを生でお楽しみいただけます。

■開催日時：2014年8月3日(日)・10日(日)・24日(日) 13:00～ / 15:00～

■場所：2F ロビー

■料金：無料



## ■2階 中国料理「チャイニーズ・テーブル」『四川フェア』

四川料理は、中国の他の地方の料理に比べて唐辛子や山椒などの香辛料を多用するのが特徴で、唐辛子に含まれるカプサイシンは発汗を促進し、発汗することで涼を感じる効果があります。

中国料理「チャイニーズ・テーブル」では、食欲が落ちるこれからの季節にぴったりな四川料理 40 種類をbuffeスタイルで提供いたします。スタミナのつくホットなメニューで夏を元気に乗り切りましょう。

### 夏にぴったりのホットなメニュー



《ランチおすすめメニュー》  
鶏肉のスナック唐辛子炒め



《ランチ&ディナーおすすめメニュー》  
麻婆豆腐



《ランチ&ディナー実演メニュー》  
北京ダック 二種の味噌で  
(四川ピリ辛味噌・北京甘味噌)

■開催期間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)

■営業時間：<ランチ> 全日 11:30～15:30

<ディナー> 月～金 17:30～21:00 / 土・日・祝および8月13日～8月17日 17:00～21:00

## ■1階 日本料理「美浜」『瀬戸内フェア』

温暖な気候と穏やかな海に恵まれた瀬戸内には、豊富な魚介類をはじめ地元の方に愛され続けてきた食材が数多く存在します。日本料理「美浜」では、天ぷら、ちらしずしなど、瀬戸内の食材で料理長が腕を振るった料理 50種類を取り揃えました。おすすめは天然鉱石マテラパウダーをエサに混ぜて育てた“マテラ鯛”。余分な脂が落ち、プリプリな身が特徴のマテラ鯛を、お造りとにぎり寿司でご用意いたします。また、“ままかり”や“けんちょう”、“デミカツ”などのご当地メニューもお楽しみいただけます。

### 瀬戸内食材の恵みをいかしたメニュー



《ランチおすすめメニュー》  
黄ニラとままかり  
まぐろ、鯉のちらし寿司



《ランチおすすめメニュー》  
マテラ鯛のお造り



《ディナーおすすめメニュー》  
にぎり寿司

■開催期間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)

■営業時間：<ランチ> 全日 11:30～15:30

<ディナー> 月～金 17:30～22:00 / 土・日・祝 17:00～22:00

ディナーbuffeは金・土・日・祝および8月11日～17日限定 17:30～21:30

## 鰻で夏バテ防止

日本料理「美浜」では、土用の丑の日にちなみ

7月29日(火)～31日(木)の3日間限定で、ランチタイムに「ミニ鰻重」をご用意いたします。

ビタミンA・B群が豊富な鰻は、夏バテや食欲減退防止の効果があります。



《7/29～31 限定メニュー》  
ミニ鰻重

### ■料 金：

ランチbuffet(グランサンク/チャイニーズ・テーブル/美浜)

	大人	子供	シニア
平日	2,381 円	1,333 円	2,095 円
休日	2,762 円	1,524 円	2,476 円

ディナーbuffet(グランサンク/チャイニーズ・テーブル)    ディナーbuffet(美浜)

	大人	子供	シニア
平日	3,238 円	1,810 円	2,667 円
休日	3,714 円	2,095 円	3,143 円

	大人	子供	シニア
金土日祝	4,000 円	2,286 円	3,429 円

※8月13日(水)～8月17日(日)の期間は、別料金となります。

※子供 4～12歳、シニア 65歳以上となります。

※表示価格は税金別、サービス料込みの料金です。

### 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>

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](mailto:atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp)

鈴木 千賀子 e-mail [chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp](mailto: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