

News Release

報道関係者各位



Oriental Hotel tokyo bay

2013年7月3日
オリエンタルホテル 東京ベイ
総支配人室 広報 PR

オリエンタルホテル 東京ベイ 2階 レストラン「グランサンク」

2013年7月13日(土) リニューアルオープン

セミプライベートルームやワインセラーを新設し、シーンに合わせた利用が可能に

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:相原 米夫)は、2階 レストラン「グランサンク」を、より多様なシーンでお使いいただけるレストランとして7月13日(土)にリニューアルオープンいたします。



「グランサンク」は、高い天井とテラコッタの床が南仏リゾートを彷彿とさせる「ファミリーで楽しめるレストラン」
として、幅広い年齢層のお客様にご好評をいただいております。

今回の改装では、昨年3月にリニューアルオープンした1階 日本料理「美浜」に続き、店内を明るくモダンな造りに一新し、新たな7つの魅力(次ページご参照)を備え、ゆったりとした非日常的なリゾート感があふれるレストランとして生まれ変わります。店頭や店内の壁に直接描かれたカトラリーや、オレンジ・イエロー・グリーンといった気分を高揚させてくれるようなカラーを中心としたデザインで、誰もが気軽に足を運べる雰囲気を出いたします。

店内窓側のスペースには少人数様でもご利用いただける「セミプライベートルーム」、店内入口にはワインセラーを新設いたします。ブッフェだけでなくコース料理もお楽しみいただけるプライベートな空間を創出し、ご家族・ご友人の記念日や女子会など、より一層幅広いシーンでのご利用が可能になります。



また、店内に併設されていたパティスリーは通路に面した店頭へ移設いたします。リニューアルに伴い、これまでの商品ラインアップを一新し、ショーケースには4月より就任した長田 学パストリーシェフの、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の数々が並びます。

「レストラン「グランサンク」 新たな7つの魅力」の詳細は次ページ

レストラン「グランサンク」 新たな7つの魅力

- 1. 店内窓側のスペースに「セミプライベートルーム」を新設**
ご家族の記念日など大切なお集まりに最適な空間を創出し、ブッフェとはひと味違った、大沢 達也 総料理長監修のコース料理も心ゆくまでご堪能いただけます。
- 2. 店内入口に ソムリエ厳選のワインを多数用意したワインセラーを設置**
お客様のお好みを伺い、お料理と相性の良いワインをご提案いたします。
- 3. お子様でもお料理をお取りいただける、高さ 65cm のキッズブッフェコーナーを設置**
土・日・祝日限定で、お子様向けのメニューをご提供いたします。
- 4. 店内併設のキッズルームが確認できるモニターを 2 台から 6 台へ増設**
多くの席からキッズルーム内が確認できるので、さらに安心してお食事をお楽しみいただけます。
- 5. ブッフェコーナー中央には実演スペースを設置**
目の前で繰り広げられるシェフのライブ感あふれるパフォーマンスをお楽しみいただけます。
- 6. 店内のケーキショーケースを通路に面した店頭へ移設**
長田 学 ペストリーシェフこだわりのスイーツが、お店の外からでもご覧いただけるようになります。
- 7. 店内照明の一部をシャンデリアからダウンライト(LED)へ変更**
より明るく開放感のある空間を演出いたします。

■レストラン「グランサンク」 概要■

リニューアルオープン	: 2013 年 7 月 13 日(土)
場所	: 2 階 レストラン「グランサンク」
面積	: 773.6 m ²
席数	: 252 席 ※リニューアル後は終日全席禁煙となります。
改装費用	: 約 4,500 万円
設計施工会社	: 株式会社 盛永組

【ランチブッフェ】

営業時間	全 日	11:30～15:30 (ラストオーダー15:00)	土・日・祝 100 分制
料金	月～金	大人 2,500 円 / 子供 1,400 円 / シニア 2,200 円	
	土・日・祝	大人 2,900 円 / 子供 1,600 円 / シニア 2,600 円	

【ディナーブッフェ】

営業時間	月～木	17:30～21:30(ラストオーダー21:00)	
	金・祝前日	17:30～22:00(ラストオーダー21:30)	
	土・日・祝	17:00～22:00(ラストオーダー21:30)	土・日・祝 120 分制
料金	月～金	大人 3,400 円 / 子供 1,900 円 / シニア 2,800 円	
	土・日・祝	大人 3,900 円 / 子供 2,200 円 / シニア 3,300 円	

※子供 4～12 歳、シニア 65 歳以上となります。

【ディナーコース】 「プレシャス "Precious" 」 <平日限定・ご予約制> お1人様 ¥5,000

- 《7・8月のメニュー》
- ・食前に小さなお愉しみを
 - ・夏のアンティパストミスト
 - ・完熟フルーツマトとグリーンマトの冷製カッペリーニ
 - ・国産牛ロースのロティ ジンジャーの香り
パインと里芋のカラメリゼ スパイシーな南国フルーツのソースで
 - ・コーヒーのムースとクリーミーなガナッシュ
タピオカとココナッツのスープを注いで
 - ・レインフォレストコーヒー 又は 紅茶



《コース料理 イメージ》

※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

ご予約・お問い合わせ :tel. 047.350.8561(レストラン予約直通 9:00～20:00)



大沢 達也 総料理長

大沢 達也 総料理長 プロフィール

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月よりオリエンタルホテル 東京ベイ 総料理長に就任。



長田 学 ペストリーシェフ

長田 学 ペストリーシェフ プロフィール

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 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。

《スイーツ イメージ》



(※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。

<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PR : 田島 奈保子
〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2

e-mail tajima@oriental-hotel.co.jp
tel. 047.350.8200 / fax. 047.381.0851