



2019年1月23日

オリエンタルホテル 東京ベイ

コース仕立てで味わう春の味覚

## 日本料理 美浜 春の美食会 ～春の食材と日本酒の夕べ～

2019年3月8日(金)

オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市 総支配人/森山 真也)では、3月8日(金)にホテル1階、日本料理 美浜の関口料理長による「春の美食会」を開催いたします。

旬の食材を使った一夜限りの特別コース料理と、岐阜の銘酒“恵那山”3種を楽しめる美食会。目の前で繰り広げられる、繊細かつダイナミックな料理長のパフォーマンスをお楽しみいただきながら、季節を感じる逸品をお召し上がりいただきます。春らしい彩り豊かなお料理の数々とおいしい日本酒で、至福のひとつきをお過ごしください。



### 日本料理 美浜 春の美食会

開催日: 2019年3月8日(金) 19:00~21:00 (受付開始 18:30)  
会場: 日本料理 美浜  
内容: 実演を含む、会席料理のご提供  
※仕入れにより、料理内容が変更になる場合がございます。  
料金: <<コース料理・乾杯ドリンク+日本酒3種>> お1人様 10,000円  
<<コース料理・乾杯ソフトドリンク>> お1人様 8,500円  
※すべて税金・サービス料込み  
【早割特典】2月28日(木)までのお申し込みで500円引き  
お問い合わせ: Tel. 047-350-8561(レストラン予約)

#### 日本料理 美浜 料理長

関口 泰一(せきぐち やすかず)

国内外の和食店、ホテル勤務を経て2010年「オリエンタルホテル 東京ベイ」和食料理長に就任。お味のみならず「目」でも楽しめる料理で、四季折々の味覚をお届けしています。



### 日本料理 美浜

白木を基調とした、和モダンな設えの日本料理店。和食には稀なbuffeスタイルで四季折々の美味を提供。天麩羅や握り寿司の屋台等、実演もお楽しみいただけます。ランチ・ディナータイムとも、定食や会席コースも。

「お客様にハートフルなひと時をお約束する」を企業理念のひとつとするオリエンタルホテル 東京ベイ。開業25周年を控え、プロジェクションマッピングや施設の拡充を図り、装いも新たにゲストをお迎えます。



### オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業。客室数511室(503室より変更)、料飲施設5店舗、大中小の宴会場、チャペルなどを備える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、無料シャトルバスの利用で約15分。

ホームページがリニューアルしました。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>

[運営会社] 株式会社ホテルマネジメントジャパン

#### ★株式会社ホテルマネジメントジャパンについて

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内13ホテル、4,310室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数:13 / グループホテル総客室数:4,310室 / グループホテル総従業員数:約2,402名 (2018年12月現在)

※ 国内13ホテル:ヒルトン成田(千葉県成田市/548室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/463室)、オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市/511室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/330室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪市中央区/314室)、なんばオリエンタルホテル(大阪市中央区/258室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋(大阪市中央区/124室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸市中央区/319室)、シェラトングランドホテル広島(広島市東区/238室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/227室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション\*2019年4月開業予定(福岡市博多区/221室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/396室)、オキナワ マリオット リゾート & スパ(沖縄県名護市/361室)



#### <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

セールス&マーケティング部 マーケティング課

広報担当 東 剛史・一戸 直子

〒279-0011 千葉県浦安市美浜1-8-2

Tel: 047-350-8200(直通) / Fax: 047-381-0851

Mail: [naoko.ichinohe@oriental-hotel.co.jp](mailto:naoko.ichinohe@oriental-hotel.co.jp)