

## オリエンタルホテル 東京ベイ パティスリージャーナル

だんだんと秋の気配を感じ始めるこの季節。  
ショーケースには栗にカボチャ、リンゴなど旬のフルーツを盛り込んだケーキが並び始めました。  
来月からクリスマスケーキのご予約もスタートします！

2019年 秋号



### 10月16日はポーションケーキをお得に買えるスペシャルデー

ご好評にお答えして、ポーションケーキの特売を実施いたします。9月から、“パンプキンモンブラン”や“林檎のシブースト”、素朴な味わいのピスタチオムース“ムーランルージュ”にグリオットチェリーのキルシュ漬けを忍ばせたチョコレートムース“フォレノワール”など、大人向けのケーキも登場しています。いろいろな種類をお得に楽しめる機会をお見逃しなく。

販売日： 10月16日(水)  
対象： 500円以下の生ケーキ  
価格： [3個] 1,000円 [6個] 1,900円



### クリスマスが待ちきれない！

#### デザートbuffet ～Early Christmas (アーリー クリスマス)～

クリスマスには欠かせない“ブッシュ・ド・ノエル”や“シュトーレン”、ハーブ卵を使用したイチゴのクリスマスショートケーキなど、ひと足早くクリスマス気分を味わえるスイーツが勢ぞろい。その他、イチゴをかたどったマカロンやイチゴ型のムースなど、キュートなスイーツも。実演コーナーには、焼きたての生地の中から、あつあつのチョコレートソースが溶けだす“フォンダンショコラ”がお目見え！ クリスマスデコレーションに彩られた空間で、心躍るひとときをお過ごしください。

日時： 11月7日(木)  
時間： ①12:00～14:00 ②12:30～14:30  
③14:30～16:30 ④15:00～17:00  
料金： お1人様 3,500円  
【早割特典】10月31日(木)までのご予約で 3,000円  
会場： レストラン グランサンク (2階)



### 《20台限定販売》 愛と感謝を込めて、甘いケーキをプレゼント

11月22日の「いい夫婦の日」には、奥様・旦那様へ、ハート型のケーキ“ピスタチオフレジェ”を贈ってみませんか。濃厚なピスタチオのバタークリームと、軽やかなスポンジ生地にイチゴをトッピング。トップのマカロンと散りばめたアーモンドがアクセントになっています。カラフルなエディブル・フラワー(食用花)で彩られた、見た目にも華やかなケーキはプレゼントにおすすめです。

内容： 1台 直径12cm  
価格： 2,200円 ※要予約  
予約期間： 11月17日(日)まで  
受渡日： 11月22日(金)



## 10月1日からクリスマスケーキのご予約スタート！

毎年人気のイチゴのクリスマスショートケーキをはじめ、パーティーシーンを盛り上げる3種類のケーキをご用意いたしました。

内容・価格： <クリスマスプレミアムケーキ> ※15台限定 25,000円  
(縦30cm×横30cm×高さ20cm)

“イチゴのショートケーキ” “チョコレート&はちみつのみース” “レア&バイクドチーズケーキ” “カシスと洋梨のみース モンブラン仕立て”が楽しめる、見ているだけでワクワクするような、夢あふれる華やかなデコレーション。

<ブッシュ・ド・ノエル> (長さ15cm) 4,200円

しっとりしたチョコレート生地の上に、ミルクチョコレートみースと紅茶のみース、リンゴのキャラメリゼをビターチョコレートみースで包み込みました。

<クリスマスショートケーキ> (直径15cm) 3,900円

ハーフ卵を使用した、ふわふわのスポンジに、国産イチゴとホテル特製イチゴジャムを重ね、甘さ控えめな生クリームで優しい味わいに仕上げました。

予約期間： 10月1日(火)～12月18日(水)

【早割特典】 11月30日(土)までのご予約で5%OFF

受渡期間： 12月21日(土)～25日(水)



## まあらいグラスで新登場！ なめらかなくちどけのクレームプリン～和三盆プリン～

厳選した国産素材を使用したシェフおすすめの一品。33種類の天然ハーブで育てられた、山梨県産中村農場の「特選ハーブ卵」と徳島県産のサトウキビを原料とした、繊細な味わいの砂糖「和三盆」、まろやかなコクとすっきりとした後味の国産フレッシュクリームで作りました。素材の味が感じられる濃厚な味わいと、口の中でとろける、なめらかな食感をお楽しみください。

価格： 390円



## TBS「マツコの知らない世界」で紹介されたポップコーンを販売中

「日本でもカラフルでおいしいポップコーンを楽しんでもらいたい」という思いから誕生した「長崎の路地裏 café ポップコーン」。長崎産の材料をふんだんに使い、カラフルな色もすべて天然素材。常にできたてのような食感とおいしさを楽しめるよう、特殊製法のフレーバーを一粒一粒にからめて仕上げられています。店頭には、個性的なラインナップの中から新発売のフレーバー3種をセレクトしました。

種類・価格： <梅こんぶ味> 600円

ミネラルをたっぷり含んだ昆布のうまみと梅の酸味がくせになる大人気フレーバー。

<黒糖&落花生味> 750円

風味豊かな黒糖と香ばしい落花生の懐かしい味わいを現代風アレンジ。

<濃茶味> 1,200円

うまみが強くまろやかな高級茶葉“長崎玉緑茶”をふんだんに使用した贅沢な一品。

※表示価格は、すべて税金・サービス料込みの料金です。 ※掲載内容は状況により変更となる場合がございます。

### 【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 Tel. 047-350-8561(10:00～19:00)

「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、プロジェクトマップ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ージメントジャパン

#### ★ 株式会社ホテルマネージメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 20 ホテル、5,951 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:20 / グループホテル総客室数:5,951 室 / グループホテル総従業員数:約 2,600 名

※ 国内 20 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)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/453 室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京蒲田(東京都大田区/ 158 室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京銀座(東京都中央区/ 103 室)、オリエンタルホテル 京都 ギャラリー(京都府東山区/ 150 室)、オリエンタルホテル京都 六条\*2019 年 11 月開業予定(京都府下京区/ 166 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)、オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう\*2019 年 12 月開業予定(大阪府泉佐野市/ 258 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(福岡市博多区/221 室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄県那覇市/ 352 室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/ 397 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 (ひがし) ・ 一戸 (いちのへ)

〒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)