News Release

報道関係者各位

2026 年 10 月 9 日
オリエンタルホテル 東京ベイ

【オリエンタルホテル 東京ベイ】

世界各国の冬グルメを旅気分で満喫

「ウィンターグルメジャーニー＆濃厚ショコラスイーツ」ブッフェ開催

期間：2026 年 11 月 4 日（水）～2027 年 1 月 31 日（日）

オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市）では、「レストラン グランサンク」にて、冬のフェア「ウィンターグルメジャーニー＆濃厚ショコラスイーツ」を 2026 年 11 月 4 日（水）から 2027 年 1 月 31 日（日）まで開催いたします。



「レストラン グランサンク」では、ステーキ、天ぷら、寿司をシェフが目の前で調理するライブキッチンや、お子様向けの料理を集めたキッズコーナーなどの定番メニューに加え、季節ごとにテーマを変えたブッフェを展開しています。

今冬は「旅するように楽しむグルメ体験」をテーマに、フェア期間を通じて日本を含む 14 か国の料理やスイーツが登場。コク深い「ビーフストロガノフ」や英国の伝統料理「シェパーズパイ」、黒ビールで香ばしく仕上げた「ドイツ風ローストポーク」など、各国の冬グルメを提供します。デザートには、イタリアの「ボネ」やアメリカンスタイルの「ブラウニー」、フランスの伝統菓子「オペラ」など濃厚なチョコレートスイーツをご用意。さらに、シェフが目の前で仕上げる「和栗のモンブラン」や、自分好みにアレンジできる「ショコラショー」など、できたての味や演出を楽しめるスイーツも登場します。

クリスマスや年末年始には、「ローストチキン」「黒毛和牛もも肉のローストビーフ」「アワビイクラ丼」など期間限定の特別メニューも提供します。

※提供時期により、メニューおよび対象国は異なります。

寿司・天ぷら・ステーキを通年で楽しめるライブキッチン

「レストラン グランサンク」名物のライブキッチンでは、寿司、天ぷら、ステーキをシェフが目の前で調理。その場で握る寿司、海老や季節の野菜を揚げる天ぷら、焼きたてのステーキを、調理の音や香りとともに楽しめます。







世界各国の冬グルメと濃厚ショコラスイーツ

＜ホットメニュー　一例＞



牛フィレ肉のダイスステーキ



ビーフストロガノフ バターライス添え

・「牛フィレ肉のダイスステーキ」 ※クリスマスのディナーと年末のディナー、年始のランチ＆ディナーでは、「黒毛和牛もも肉のローストビーフ」に変更

赤身の旨みがしっかり感じられる牛フィレ肉を、シェフが目の前で焼き上げて提供します。厚みのあるダイス状にカットし、しっとり柔らかく仕上げています。

・「ビーフストロガノフ バターライス添え」

ロシアの伝統料理「ビーフストロガノフ」を当ホテルで初めて提供します。たっぷりの牛肉、玉ねぎ、キノコをじっくり煮込み、クリーミーに仕上げました。相性の良いバターライスとともにお楽しみください。



ドイツ風ローストポーク グレービーソース



シェパーズパイ

・「ドイツ風ローストポーク グレービーソース」 ※クリスマスのランチは「ローストチキン」、クリスマスのディナーは「ローストチキンとターキーレッグ」に変更

ドイツの郷土料理「シュヴァインスブラーテン」風に仕上げたローストポーク。黒ビールを用いて香ばしく蒸し焼きにし、深いコクとジューシーな肉の旨みを引き出しました。加熱調理しているため、お子様にもお召し上がりいただけます。

・**「シェパーズパイ」**

イギリスの伝統料理をオリジナルレシピでアレンジ。牛肉と豚肉を使ったジューシーなミートソースに、なめらかなマッシュポテトを重ねて焼き上げ、小さなお子様からご年配の方まで親しみやすい味わいに仕上げました。

＜デザートメニュー　一例＞



ボネ



チョコブラウニー

・**「ボネ」**

北イタリアの伝統スイーツ「ボネ」をイメージしたココアプリン。なめらかなプリンにコクのあるチョコレートソースが重なり、豊かな甘みとカカオの香りが広がります。

・**「チョコブラウニー」**

アメリカンスタイルのチョコレートケーキです。外は香ばしく、中はしっとりとした食感で、一口ごとに濃厚なチョコレートの味わいが広がります。



ショコラショー



和栗のモンブラン

・**「ショコラショー」**

フランスの伝統的なチョコレートドリンク。ミルクと生クリームにチョコレートをたっぷり溶かし込んだ、濃厚な味わいです。
ナツメグやチリペッパーなどのスパイス、ホイップクリーム、マシュマロなどをお好みで加えてカスタマイズできます。

・**「和栗のモンブラン」**

茨城県産和栗ペーストとカスタードクリームを合わせた特製クリームを、シェフが目の前で絞ってご提供します。
和栗の豊かな香りと、絞りたてならではのふんわりとした口当たりを楽しめる一皿です。

クリスマス・年末年始の特別メニュー

クリスマスから年末年始にかけては、各期間に合わせた特別メニューも登場します。「本ズワイガニ」（※）をはじめ、「天然ホワイト海老」の揚げたて天ぷら、「黒毛和牛もも肉のローストビーフ」などをお楽しみいただけます。

※「本ズワイガニ」は、12 月 24 日～1 月 3 日に加え、フェア期間中の土日祝ディナータイムにも提供します。

◆クリスマス 特別期間（12 月 24 日～25 日）

クリスマス期間には、香ばしく焼き上げた「ローストチキン」や、ドイツ伝統の「シュトーレン」、「ブッシュ・ド・ノエル」などが登場します。さらにディナー限定で、サクサクのパイ生地で包んだ「サーモンのパイ包み」、しっとり柔らかな「黒毛和牛もも肉のロー

ストビーフ」も加わります。ライブキッチンでは、プリプリした食感と海老の甘みを楽しめる「天然ホワイト海老の天ぷら」を目の前で揚げて提供します。



クリスマス提供メニュー　イメージ

◆年末年始　特別期間（12 月 26 日～1 月 3 日）

一年の締めくくりから新年にかけては、年末のごちそうから正月料理へと移り変わる、この時期ならではの味わいをお楽しみいただけます。

年末には、出汁に蟹の旨みが溶け込んだ「本ズワイガニの味噌汁」やディナー限定で「アワビイクラ丼」、大晦日の夜には「牛すき焼き風年越しそば」が登場。年始には、「おせち」「お雑煮」「白玉ぜんざい」など新年を祝う料理が並びます。



年末提供メニュー　イメージ



年始提供メニュー　イメージ

■「ウィンターグルメジャーニー＆濃厚ショコラスイーツ」概要

開催期間：2026 年 11 月 4 日（水）～2027 年 1 月 31 日（日）
開催場所：「レストラン　グランサンク」（ホテル 2 階）
営業時間：ランチ　月～金　11:30～15:00（ラストオーダー14:45）※時間制限なし
　　土日祝　2 部入替制　①11:30～13:10／②13:30～15:30（ラストオーダー15:15）
　　ディナー月～金　17:30～21:30（ラストオーダー21:15）※時間制限なし
　　土日祝　2 部入替制　①17:00～19:00／②19:30～21:30（ラストオーダー21:15）

料金：

期間	区分	ランチ	ディナー
11 月 4 日～12 月 23 日／ 1 月 4 日～31 日	大人	平日　5,000 円 土日祝 6,000 円	平日　6,000 円 土日祝 7,000 円
	小学生	平日　2,500 円 土日祝 2,700 円	平日　3,200 円 土日祝 3,500 円

【クリスマス】 12 月 24 日～25 日	大人	5,000 円	8,000 円
	小学生	2,500 円	3,800 円
【年末】 12 月 26 日～31 日	大人	6,000 円	7,500 円 ※31 日は 8,000 円
	小学生	2,700 円	3,500 円 ※31 日は 3,800 円
【年始】 1 月 1 日～1 月 3 日	大人	9,300 円	9,300 円
	小学生	4,500 円	4,500 円

※税金・サービス料込み　※大人は中学生以上　※別途、シニア・幼児料金設定あり

オンライン予約・詳細はこちら：https://www.oriental-hotel.co.jp/news/detail.php?id=665

※提供メニューの詳細については、上記の公式サイトからご確認ください。

■ オリエンタルホテル 東京ベイ



オリエンタルホテル 東京ベイは、JR 京葉線「新浦安」駅北口に直結する東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルです。東京ディズニーリゾート®までは電車で 1 駅 3 分、無料シャトルバスのご利用で約 15 分と抜群のアクセスを誇り、ご家族やご友人との特別な思い出づくりをサポートします。全 511 室の客室は、すべて靴を脱いでお過ごしいただけるスタイルを採用しており、リラックスしたひとときをお楽しみいただけます。館内には、目の前で仕上げる「肉厚ビーフバーガー」やフレッシュな生搾りオレンジジュースなど、バラエティ豊かな朝食ブッフェが人気のレストラン「レストラン グランサンク」や、中国料理「チャイニーズ・テーブル」のほか、大中小の宴会場、チャペルなどを備えています。
https://www.oriental-hotel.co.jp/

■ オリエンタルホテルズ＆リゾーツとは

オリエンタルホテルズ＆リゾーツは、株式会社ホテルマネージメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。 “独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 18 ホテル（総客室数 4,837 室）を展開しています。入会金・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

- ホームページ：https://www.oriental-hotels.com
- Facebook：https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069
- Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts
- YouTube：https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts
- X：https://twitter.com/Oriental_HR
- TikTok：https://www.tiktok.com/@orientalhotelsandresorts
- CLUB ORIENTAL：https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/

■ 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 27 ホテル（総客室数 9,051 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 4,074 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。（2026 年 9 月現在）
https://www.oriental-hotels.com/hotellist/

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞
株式会社ホテルマネージメントジャパンプレスデスク（ビズコミュニケーションズ内）
担当：藤井・鶴岡・大垣・長瀬　E-mail：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp
TEL：03-4216-8491 / 070-1200-9765

株式会社 HMJ オペレーションズ
担当：マーケティング第 1 部　薄井、澤　E-mail：marcomm_east@hmjkk.co.jp
TEL：03-5500-5634　FAX：03-6740-2130