

レストラン

3店舗 月替わりプラン〈ご予約制〉

レストラン
グランサンク

中国料理
チャイニーズ・テーブル

日本料理
美浜

父の日プラン 期間 6月1日(土)～6月30日(日)

特典 お父さんと小学生以上の方を含む
家族4名様以上の予約でお父さん **1名¥883**(パパサン)
※売上げの一部を「オレンジリボン運動」へ寄付いたします。
※オレンジリボン運動とは、子ども虐待をなくすことを呼びかける市民運動です。

会員様限定プラン
夏休みお子様プレゼント 期間 7月20日(土)～8月31日(土)

特典 大人2名様につきお子様 **1名様無料** (1グループ最大2名様まで)

※ホテル会員割引・ポイント付与不可となります。(ポイントの利用は可)

イベント

Tree to Bar チョコレートワークショップ

産地や種類によって香りや味わいが異なるPACARI®のチョコレートの奥深い世界を体験できるテイステイングイベント。PACARI®のチョコレートを使用した、長田ベストリーシェフオリジナルのデザートもお目見えます。セミナー後にはうれしいアフタヌーンティーブッフェ付き。

開催日 7月10日(水)

時間・会場 [セミナー]
13:30～15:00
1F 宴会場 マーガレット
[アフタヌーンティーブッフェ]
15:00～17:00
1F ブローニュの森

料金 お1人様 **¥3,500**
※前日までの予約制
※定員に達し次第、締め切りとなります。



※ホテル会員割引・ポイント付与不可となります。(ポイントの利用は可)

[ご予約・お問い合わせ] レストラン予約

※表示価格は、税金・サービス料込みの料金です。※掲載の写真は全てイメージです。メニュー内容は食材の仕入れ状況により、変更になる場合がございます。

レストラン

初夏のパーティープラン
納涼会プラン

歓送迎会や各種パーティーに。
用途に応じて、様々なオプションをご用意いたします。

期間 6月1日(土)～8月31日(土)

対象レストラン レストラン グランサンク
中国料理 チャイニーズ・テーブル
日本料理 美浜

内容 **ブッフェまたは卓盛り料理
+フリードリンク**
※店舗により異なるため、
詳細はお問合せください。

料金 お1人様 **¥5,700**

- プラン特典**
- ① 4名様以上飲み放題2時間→3時間(土・日・祝日を除く)
 - ② 8名様以上で特典①+¥5,700→¥5,000
 - ③ 15名様以上で特典①+②+幹事1名様無料
 - ④ 30名様以上で特典①+②+幹事2名様無料



日本料理 美浜

お祝い会席

皆さまの笑顔が揃うお祝いのお集まりに。
少人数利用に最適な個室をご用意もご用意します。

内容・料金

お祝い御膳 **¥5,500**
お祝い会席 **¥8,500 / ¥12,500**

※4名様よりご予約承ります。



法要会席

故人を偲び、想い出を語り合う大切なひとときを、
ホテル自慢の料理と共にゆっくりお過ごしください。

内容・料金

法要御膳 **¥5,000**
法要会席 **¥7,000 / ¥8,500**

※4名様よりご予約承ります。
ご利用人数にあわせて様々な特典をご用意しております。



Tel.047-350-8561 (10:00～19:00)

2019年
3月1日(金)
より
ホテル会員組織の統合と
特典内容変更についてのご案内

この度、3つのホテル会員組織(オリエンタルメンバーズ、ママクラブ クック、ウエディングクラブ エル)の統合と、その特典内容の変更を行ない、オリエンタルメンバーズは、よりご入会しやすく、ポイントのご利用がしやすい組織へと生まれ変わりました。
※詳しくは、ホテル公式ホームページをご確認ください。

オリエンタルレター
本紙特典 **10%OFF**

さらにお得!

LINE@ 友だち追加で **15%OFF**

クーポン
配布中

レストラン ランチ・ディナーブッフェクーポン

【対象】大人(シニア含む)2名様以上のご利用で6名様まで対象

【ご予約】前日までのご予約

【期間】2019年6月1日(土)～2019年8月31日(土)

【対象レストラン】レストラン グランサンク/中国料理 チャイニーズ・テーブル/日本料理 美浜

LINE@はじめました!

オリエンタルホテル 東京ベイのLINE@アカウントを開設いたしました。友だち追加をすると、ホテルからのお得な情報が盛りだくさん。ぜひお友だちになってお得な情報をゲットしてください。

【アカウント名】オリエンタルホテル東京ベイ
【LINE ID】@orientaltokyobay



Oriental Hotel tokyo bay

オリエンタルホテル 東京ベイ

〒279-0011 千葉県浦安市美浜1-8-2
Tel. 047-350-8111 Fax. 047-381-0851

レストラン予約 Tel.047-350-8561 (10:00～19:00) プライダルサロン Tel.047-350-8880 (10:00～19:00) 祝日除く火曜定休

宿泊予約 Tel.047-350-8111 (9:00～21:00) 宴会予約 Tel.047-350-8145 (平日 9:00～19:00) (土日祝 10:00～18:00)

Oriental Letter

“炎の料理”とも呼ばれ、ダイナミックな調理法によって生み出される中国料理。チャイニーズ・テーブルは、前菜から点心まで幅広いジャンルに新しい食材・調理法を取り入れ、常に進化し続けています。料理長 今井康隆が織りなす夏の美味なるひとときを、ごゆっくりお過ごしください。

2019.6-8
夏号



Oriental Hotel tokyo bay

2F

CHINESE TABLE
チャイニーズ・テーブル

王道中華と中国茶フェア

ランチ&ディナーbuffet

烏龍茶や龍井茶、ハイビスカスティーなど、中国茶の風味を生かした名菜をご用意。黒酢の酢豚や海老のチリソースほか、人気メニューとあわせてどうぞ。

実演メニュー

〈6月限定〉平日DINNER

北海道産牛肉のステーキ

やわらかなサーロインをステーキで。上質な肉のおいしさを、お楽しみください。



今井料理長おすすめの逸品 土日祝DINNER

北海道産牛肉のしゃぶしゃぶ



〈7・8月限定〉平日&土日祝DINNER

お一人様一皿

フカヒレあんかけおこげ

揚げたてのおこげに熱々のフカヒレあんをジュッ！食欲をそそる味と香り、音がたまりません。

平日LUNCH

〈6月〉鯛の姿蒸し 龍井茶ソース

〈7月〉豚肉の低温ロースト 黒豆茶ソース

〈8月〉豚ロースのハイビスカスソース

おすすめメニュー



〈6月〉LUNCH 〈7-8月〉DINNER

白い麻婆豆腐

〈7-8月〉LUNCH 〈6月〉DINNER

四川風麻婆豆腐

唐辛子の爽やかな辛さが広がる白い麻婆豆腐と、山椒のしびれる辛さがクセになる四川風麻婆豆腐。



LUNCH DINNER

蒸し鶏の中国茶ジュレかけ

中国茶の味や香りを際立たせた、涼やかなジュレソースが夏らしい蒸し鶏。



〈6月〉DINNER

豚ヒレ肉の中国茶塩焼

しっとりやわらかな食感に、中国茶のほんのりとした風味と塩気が絶妙です。



お好きなだけ飲み放題
14種類の中国茶buffet
烏龍茶やジャスミン茶、黒豆健康茶など14種類の茶葉をお好みで組み合わせ、オリジナルブレンドティーとしてもお楽しみいただけるドリンクバー。さまざまな効能や味の特長を参考に、ご自分にぴったりの一杯をみつけてみませんか。

営業日カレンダー ■が定休日です。8月は休まず営業いたします。

〈6月〉							〈7月〉						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1		1	2	3	4	5	6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23 30	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			

営業時間 定休日 水・木 ※祝日・繁忙期は除く

ランチ	平日	無制限	¥3,100	¥1,600
ランチ	平日	無制限	¥3,100	¥1,600
buffet	土日・祝	100分制	¥3,500	¥1,800
ディナー	平日	無制限	¥3,700	¥2,100
buffet	平日	無制限	¥3,700	¥2,100
	土日・祝	120分制	¥4,300	¥2,400

ランチ&ディナーbuffet	通常料金表	大人	小学生	未就学児 (4~6歳)	シニア (65歳以上)
ランチ	平日	無制限	¥3,100	¥1,600	¥2,600
buffet	平日	無制限	¥3,100	¥1,600	¥2,600
	土日・祝	100分制	¥3,500	¥1,800	¥3,000
ディナー	平日	無制限	¥3,700	¥2,100	¥3,200
buffet	平日	無制限	¥3,700	¥2,100	¥3,200
	土日・祝	120分制	¥4,300	¥2,400	¥3,700

〈buffetメニュー例〉

黒酢の酢豚／中国野菜の強火炒め／中国風茶碗蒸し 烏龍茶風味／中華風ロールキャベツ／海老のチリソース／小籠包／春巻／胡麻団子 ほか

※営業日・営業時間は変更になる場合がございます。※お盆期間[8月10日(土)~15日(木)]は、特別料金となります。※未就学児の無料人数は、大人・シニアの合計人数までとさせていただきます。詳しくは公式HPまで。



2F

RESTAURANT
Grand Cinq
レストラン・グランサンク

ワールドフェア

ランチ&ディナーbuffet

ヨーロッパ、アジア、南米各国の味わいをグランサンクスタイルでご用意。
バラエティ豊かなbuffetで、おいしい味覚の世界一周をお楽しみください。

実演メニュー

6月



LUNCH

サーモンのソテー
エスカベッシュソース



スペイン

肉厚のサーモンに、白ワインビネガー香る
温かなエスカベッシュソースをたっぷりかけて。

7月



LUNCH

アングス牛の
グランサンクハンバーガー



アメリカ

アングス牛の赤身肉をパテに。チーズ、ベーコン、
自家製スモークーBBQソースで召し上がれ。

8月



LUNCH

豚肩ロース肉の
サルビアソース



イタリア

しつとりやわらかにソテーした豚肩ロース肉と、
セージの風味豊かなソースがベストマッチ。

DINNER 6・7・8月メニュー

熟成旨み牛
サーロイン鉄板焼き

旨味がぎゅつとつまった、
甘みを感じるやわらかな牛サーロインを
ガーリックソースとともに。



土・日・祝ランチ限定

「握り寿司」
が登場

土・日・祝ディナーは
「ズワイガニ」をご用意
しております。



お様が思い描く夢のケーキをパティシエが作りします！
夢のケーキプロジェクト2019

ご応募いただいた中から3作品を厳選。パティシエが
制作したケーキは、夏休み期間中レストラン グランサンクの
ランチ&ディナーbuffetに並びます。

作品提供期間 7月20日(土)~8月31日(土)
レストラン グランサンクにて

対象 小学生以下のお子様



昨年受賞作品「総支配人賞」

充実のドリンクバーで
お食事をさらに楽しく！

ホット、コールド合わせて約60種類の
飲み物をご用意したドリンク
バー。クリームや炭酸の
強弱、フレーバーなどお好みで
アレンジもOK！併設のソフト
クリームマシンと共に楽しみ
ください。



営業時間

ランチ (月~金) 11:30~15:00(ラストオーダー 14:30)
(土・日・祝) 11:30~15:30(ラストオーダー 15:00)
ディナー (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)

ランチ&ディナーbuffet通常料金表	大人	小学生	未就学児 (4~6歳)	シニア (65歳以上)
ランチ buffet	平日 無制限 土・日・祝 100分制	¥3,100 ¥1,600	無料*	¥2,600 ¥3,000
ディナー buffet	平日 無制限 土・日・祝 120分制	¥3,700 ¥4,300	無料*	¥3,200 ¥3,700

*営業日・営業時間は変更になる場合がございます。※お盆期間【8月10日(土)~15日(木)】は、特別料金となります。
※未就学児の無料人数は、大人・シニアの合計人数までとさせていただきます。詳しくは公式HPまで。



2F

Pâtisserie

パティスリー

営業時間 11:30~21:00

夏にぴったりのフルーツを
たっぷりを使用したスイーツが
勢揃い！

新作
ケーキ
6月



ティラミス・ドルチェ
¥480

マスカルポーネの
濃厚クリームが印象的な
グラスデザート。



はちみつミルクフィーユ
¥480

ひまわりのはちみつ入り。
カスタードとホワイト
チョコクリームのパイ。

新作
ケーキ
7・8月



桃のクリームパイ
¥600

フレッシュな白桃を
2分の1個使用した、
みずみずしいスイーツ。



ぶどうのタルト
¥600

アーモンドタルトに
2種のぶどうをのせて。
自然の甘さが際立ちます。



ココフランポ
¥420

バニラゼリー、フラン
ポワーズ&ココナッツ
ムースをふんわり重ねて。

7月13日(土)
ポーションケーキ特売日

人気のケーキがお得に買えるチャンスです。
1日だけのスペシャルデーをお見逃しなく！

¥500以下の生ケーキが
・3個で→ 特別価格 ¥1,000

・6個で→ 特別価格 ¥1,900
※ホテル会員割引不可・ポイント付与可

8月10日(土)は
ハートの日

カシスをアクセントに、甘さ控えめのクリームとビス
ケットが織りなすハーモニー。大切な方への贈り物に。

チョコレートケーキ
(直径12cm) 20台限定
¥1,800

ご予約期間 7月1日(月)~8月9日(金)

お受け渡し 8月10日(土)



1F



夏の味覚フェア

ランチ&ディナーbuffet

トマトや茄子、トウモロコシなど夏野菜をふんだんに。
平日ディナーには煮豚の鉄板焼き、土日祝ディナーには牛ステーキが登場します。



美浜名物メニュー



【土日祝LUNCH】 DINNER
美浜特製 出汁しゃぶしゃぶ
鯛のあらで出汁をとった旨味スープに豚肉や野菜をくぐらせて。タレを使わず出汁で召し上がる美浜オリジナルメニューです。



【LUNCH】 DINNER
海老天婦羅とトウモロコシのかき揚げ
人気の海老と季節のトウモロコシを揚げたてで。



【LUNCH】 DINNER
握り寿司
寿司コーナーで季節のネタをご提供いたします。
6月・7月はキス昆布メ・まぐろ・サーモン他、
8月は小肌酢メ・たこ・まぐろ他をご用意しております。

〈buffetメニュー例〉 南瓜と小女子煮物 / オクラ塩昆布和え / 厚揚げと大豆の煮物 / 海鮮味噌汁 / 天婦羅 ほか

おすすめメニュー

夏のマグロ解体ショー

6月7・21日 7月12・26日 8月9・23日
ランチタイム限定でマグロの解体ショーを実演いたします。解体したての新鮮なマグロは、握り寿司にしてbuffetの一品としてご賞味ください。
※天候・水揚げ状況により、開催できない場合がございます。

営業日カレンダー ■ が定休日です。 8月は休まず営業いたします。

〈6月〉							〈7月〉						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1		1	2	3	4	5	6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23/30	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			

営業時間	定休日	月・火 ※祝日・繁忙期は除く	ランチ&ディナーbuffet通常料金表	大人	小学生	未就学児 (4~6歳)	シニア (65歳以上)
ランチ	(水・木・金)	11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00)	ランチ buffet	平日 無制限 ¥3,100	¥1,600	無料*	¥2,600
	(土・日・祝)	11:30~15:30 (ラストオーダー 15:00)		土日・祝 100分制 ¥3,500	¥1,800	無料*	¥3,000
ディナーbuffet	(水・木)	17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)	ディナー buffet	平日 無制限 ¥3,700	¥2,100	無料*	¥3,200
	(金)	17:30~22:00 (ラストオーダー 21:30)		土日・祝 120分制 ¥4,600	¥2,600	無料*	¥3,900
	(土・日・祝)	17:00~22:00 (ラストオーダー 21:30)					

※営業日・営業時間は変更になる場合がございます。 ※お盆期間 [8月10日(土)~15日(木)] は、特別料金となります。
※未就学児の無料人数は、大人・シニアの合計人数までとさせていただきます。詳しくは公式HPまで。

2F



バー・ラウンジ ブローニュの森

営業時間
11:30~22:00 (ラストオーダー フード 21:00 ドリンク 21:30)
※17:00まで全席禁煙



サマーパーティー 2019 Supported by Coca-Cola

7月1日(月)~8月31日(土)まで

今年で3回目のコラボレーション企画!
コカ・コーラやコーヒー、お茶などコカ・コーラ社製品を使ったドリンク&スイーツで夏を涼やかに過ごしてください。

- 【デザート】
- ティーリーブス ¥1,200
- ファーマーズブラック ¥1,000
- ハビネス ¥1,000



- 【カクテル】
- アルコール
- オリエンタルモヒート ¥1,200
- キューバリブレ ¥1,050
- ノンアルコール
- アトランティックアイスバーグ ¥1,200
- シーサイドパッション ¥1,200

スペシャルランチセット

11:30~14:00 限定35食 ¥2,300

前菜、スープ、月替わりのメイン料理にデザートまで、ゆったりした時間の中でお楽しみいただける特別なランチセットです。



- 【6月】メイン:メカジキのハーフサイズコンフィ シーフードと野菜の軽いトマト煮込み スープ:大葉のヴィシソワーズ
- 【7月】メイン:牛肉と彩り野菜のセイロ蒸し スープ:白きくらげ入り枝豆とクリーム冷製スープ
- 【8月】メイン:鱈のグリル 夏野菜のソテーバジルソース スープ:北海道十勝産ピュアホワイト冷製コンソースープ

7月のランチは洋食と中華のコラボレーション!

※土・日・祝はデザートワゴンがbuffetスタイルへグレードアップいたします。

アフタヌーンティーbuffet

毎週水曜日 15:00~17:00 限定30食 ¥2,800

楽しいおしゃべりとともに召し上がりやすいサンドイッチやスコーンなどはハイティースタンドで、デザートはbuffetでご用意いたしました。

- ハイティースタンド (サンドイッチ3種、自家製パン、中村農場のハーフ卵を使ったフィンガーサンド、千葉県産ピーナッツのバーニャカウダソースを添えた彩り野菜、季節のスコーン)
- デザート ●コーヒー・紅茶



+¥300でスパークリングワインが追加できます。

※ホテル会員割引・ポイント付与不可となります。(ポイントの利用は可)

1F



カラオケルーム フェスタ

営業時間 (日~木) 11:30~23:30 (最終受付22:30)

(金・土・祝前日) 11:30~24:00 (最終受付23:00)

※営業時間は変更に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)
- フェスタ直通 Tel. 047-350-8210 (11:30以降)

禁煙ルーム有



おもてなし弁当プラン

11:30~15:00 (受付14:00まで)

- お1人様 ¥2,100
- 2時間歌い放題
- おもてなし弁当 (和食・洋食・中華からお選びください)
- ソフトドリンク17種類飲み放題

グループ特典 通常2時間のところ3時間歌い放題! ※4名様以上、11:30~12:00のご来店、前日までにご予約のお客様限定

パーティープラン

お1人様 ¥4,500

- プラン内容
- 選べる料理
 - ・洋食卓盛り
 - ・中華卓盛り
 - ・和食卓盛り
 - ・松花堂弁当
- + 3時間 室料無料
- + フリードリンク
 - ・生ビール
 - ・焼酎
 - ・ウイスキー
 - ・サワー6種
 - ・ソフトドリンク6種

●プラス¥700でアップグレード(月・火を除く)
美浜握り寿司盛り合わせ・フリードリンクアップグレード

※ノンアルコールプラン(¥3,500)もございます。※4名様以上、3日前までのご予約制

※レストラン定休日導入に伴い、お選びいただくお料理によってご提供が出来かねる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。