

美浜 春の美食会

みずみずしい春野菜や新鮮な魚介を使った、一夜限りのコースメニュー。厳選した日本酒とともに、春の訪れを五感で味わう、雅やかなひとときを。

開催日 3月13日(金) ※ご予約制

会場 日本料理 美浜

時間 19:00~21:00(受付 18:30)

料金 【コース料理・乾杯用ドリンク+日本酒含むフリードリンク】
お1人様 ¥11,000

3月6日(金)までの
早割
ご予約の場合→¥10,500

【コース料理・乾杯用ドリンク】
お1人様 ¥9,500

3月6日(金)までの
早割
ご予約の場合→¥9,000



コース料理

前菜(春の前菜盛り合わせ) / お椀(蛤吸物) / お造り(目利きの美味鮮魚) / 強肴(春魚の煮卸) / 揚物(春の食材を揚げたてで...) / 食事(鴨と山菜のつけ蕎麦) / デザート

レストラン グランサンク

洋食 クッキングセミナー



レストラン グランサンクの滝口料理長が「ご家庭でもできるおいしいパスタの作り方」をテーマに、パスタの種類と使い分け、茹で方や作り方のコツなどを分かりやすくレクチャー。セミナー後は、プuffエ料理と出来たてのパスタをお召し上がりいただけます。

開催日 4月15日(水) ※ご予約制

時間 [セミナー] 10:00~11:30(受付 9:30)

会場 宴会場

[お食事] 11:30~13:30

2F レストラン グランサンク
※当日講習料理を含む特別料理

料金 お1人様 ¥5,000

※実技の教習は含まれず、キッチンでの見学・座学になります。

内容
・アリオ オーリオ ベベロンチーノ
・ボンゴレ ピアッコ
・ポモドーロ

中国料理 チャイニーズ・テーブル

親子で参加 春休み中華Kidsクッキングスクール

4歳から小学6年生までのお子様を対象とした、親子参加型クッキングイベント。中国料理 チャイニーズ・テーブルの今井料理長による、点心メニュー(餃子・春巻・シューマイ・桜饅)の作り方のレクチャーを受けながら親子でクッキング! セミナー後は、ランチプuffをお楽しみいただけます。料理の楽しさや食事の大切さなどをプロに学べるイベントへ参加してみませんか。

開催日 3月25日(水) ※ご予約制

時間 [セミナー]

会場 10:00~11:30(受付 9:30)
宴会場

[お食事]

11:30~13:30

2F 中国料理 チャイニーズ・テーブル

料金 1組(大人1名・お子様1名)
¥6,000



オリエンタルメンバーズのオンライン連携についてのご案内

オリエンタルメンバーズをオンライン連携(公式ホームページ・LINE)することで、より便利にご利用いただけるようになりました。

- ・オンライン上で「ポイント残高」「有効期限」の確認が可能に。
- ・スマートフォンの画面がカードの代わりに。
- ・オリエンタルメンバーズ限定のお得な情報を配信。

※上記のサービスはインターネット上でのみご利用いただけます。



▲詳しくはこちら

[ご予約・お問い合わせ] レストラン予約 Tel.047-350-8561 (10:00~19:00)

※料金は、税金・サービス料込みです。※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。

オリエンタルレター 本紙特典 **5%OFF** さらにお得! **LINE** 友だち追加で **10%OFF** クーポン配布中

レストラン ランチ・ディナープuff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】2020年2月1日(土)~3月31日(火)

【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友だち募集中!

オリエンタルホテル 東京ベイのLINE公式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



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



Oriental Hotel tokyo bay

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)

HOTEL MANAGEMENT JAPAN オリエンタルホテル 東京ベイは、ホテルマネージメントジャパンのグループホテルです。 <http://www.hmjkk.co.jp/>

Oriental Letter

2020.2・3
春号



Smiles, always true



25th Anniversary

2020年は、オリエンタルホテル 東京ベイにとって

開業25周年にあたる特別な1年となります。

各レストランでは晴れやかな春のごちそうをご用意して、

お客様を心よりお迎えいたします。



Oriental Hotel tokyo bay

2F

RESTAURANT
Grand Cinq
レストラン・グランサンク

フランスフェア

ランチ&ディナーbuffet

舌平目のムニエルや自家製ブイヤベースは、シェフのいち押し！
フランスの伝統的な地方料理をバラエティ豊かに取り揃えます。



グランサンク 実演メニュー

〈2月〉LUNCH

舌平目のムニエル グルノーブルソース

香ばしく焼き上げた舌平目を、焦がしバターとレモンで仕上げるフランス伝統のソースで。



〈3月〉LUNCH

サクラ鯛のブイヤベース

皮目はこんがり、身はふっくら焼いた鯛を魚介の出汁がきいた具だくさんスープと一緒に。

ディナー限定
メニュー

DINNER

熟成旨み牛 サーロイン鉄板焼き

旨味がぎゅっとつまった、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。



〈buffetメニュー例〉カリフラワーのムース/ニース風サラダ/キッシュ/若鶏のソテー バスク風/豚肉のコンフィ ランティエユ添え/ドフィノワーズ/魚のsteam 浅利と海苔のバターソース ほか

新しくなってさらにおいしく！

国産ポークのやわらかスペアリブ

肉厚でジューシーな国産ポークのおいしさは格別。
「オレンジバルサミコソース」でご提供いたします。



LUNCH
DINNER

スペシャルデー

「日本料理 美浜」や「中国料理 チャイニーズ・テーブル」の
おすすめ料理が、曜日限定で登場します。

火曜ランチ
土・日・祝ランチ&ディナー

「握り寿司」が登場

土・日・祝ディナーは「ズワイ蟹」も
ご用意しております。



水曜ランチ

「中華料理コーナー」
が登場

料理長厳選の料理が並びます。



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	¥3,100	¥1,600	無料*	¥2,600
	土・日・祝 100分制	¥3,500	¥1,800	無料*	¥3,000
ディナー buffet	平日 無制限	¥3,700	¥2,100	無料*	¥3,200
	土・日・祝 120分制	¥4,300	¥2,400	無料*	¥3,700

*営業日・営業時間は変更になる場合がございます。※料金は、税金・サービス料込みです。
※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

冬から春へ移り変わる季節に。
旬のいちごや抹茶を使った彩り豊かな
春らしいスイーツをお楽しみください。

※フルーツを使用した商品は、仕入れの状況次第で
内容を変更する場合がございます。
予めご了承ください。

新作
ケーキ
1-2月



フロマーゼミニョン
¥520

クッキー生地のにせた
NYチーズケーキを
生クリームでコーティング。

新作
ケーキ
3-4月



フィフティーン
¥480

ピンク色のチョコレートで
仕上げた、いちご
クランベリーのムース。

新作
ケーキ
3-4月



アース
¥550

抹茶のムースとクリーム
チーズ、黒糖ゼリーが
調和する抹茶のマカロン。



ブロンド
¥470

濃厚なショコラにエディブル
フラワーのムース、
オレンジのジュレがアクセント。

販売期間 1月14日(火)~2月14日(金)

バレンタインデー

ギフトにぴったりな、ボックス入りトリュフ
ショコラやシューラスクなども登場。

- ・マンディアン ¥400
- ・マカロンショコラ (6個入り) ¥800
- ・サプレショコラ (6枚入り) ¥900 (1枚 ¥120)



販売期間 2月15日(土)~3月14日(土)

ホワイトデー

“ありがとう”の気持ちを添えて
届けたいかわいいプチギフトです。

- ・ギモーブ3種 (1箱) ¥250
- ・パート・ド・フリユイ ¥450
- ・オランジェット (1箱) ¥900



千産千消フェア

ランチ&ディナーbuffe

3種のソースから選べる伊勢海老の逸品をはじめ、魚介・肉・野菜・お米と千葉県産にこだわり、素材の持ち味を生かした名菜をお届けいたします。



チャイニーズ・テーブル おすすめメニュー

大人気 点心コーナー
蒸したて熱々の点心コーナーには、餃子やシューマイのほか、肉や魚の蒸しものなど、季節により変わる多彩な点心をミニ蒸籠にてご用意しております。是非ご賞味ください。



2-3月限定!

LUNCH | DINNER
毎日ご提供いたします

房州産 伊勢海老の炒め
~チリソース・豆豉ソース・オーロラソース~

お1人様1皿限定

ぎっしりと身をつまった房州産の伊勢海老を贅沢に使用。殻ごとぶつ切りにし、お客様の目の前で好みの味に仕上げます。素材本来の甘さ、ぷりっとした食感、出来たてのおいしさを堪能ください。

伊勢海老はお1人様半身でのご提供になります

〈buffeメニュー例〉
千葉県産牛肉のしゃぶしゃぶサラダ/八千代産中国野菜のクリームソースかけ(2月)/千葉県産豚肉の担々スープ鍋/千葉県産鶏肉の葱ソース
千葉県産豚肉とおごけの炒め/千葉県産こしひかりの五目チャーハン/八千代産中国野菜の蟹ソースかけ(3月) ほか

営業時間	定休日	水・木 ※祝日・繁忙期は除く	ランチ&ディナーbuffe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	(月・火・金) 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00)	(土・日・祝) 11:30~15:30(ラストオーダー 15:00)	ランチbuffe	平日 無制限 ¥3,100	¥1,600	無料*	¥2,600
				土・日・祝 100分制 ¥3,500	¥1,800		¥3,000
ディナー	(月・火) 17:30~21:30(ラストオーダー 21:00)	(金) 17:30~22:00(ラストオーダー 21:30)	ディナーbuffe	平日 無制限 ¥3,700	¥2,100	無料*	¥3,200
	(土・日・祝) 17:00~22:00(ラストオーダー 21:30)			土・日・祝 120分制 ¥4,300	¥2,400		¥3,700

※営業日・営業時間に変更になる場合がございます。※料金は、税金・サービス料込みです。
※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。



春の味覚フェア

ランチ&ディナーbuffe

竹の子や根三ツ葉、新じゃがなどの春素材を使った一品のほか、桜海老の風味豊かなかき揚げ、人気のお好み焼き、握り寿司と多彩な味覚をお楽しみください。



美浜 おすすめメニュー

小海老と卸長芋入り お好み焼き LUNCH | 平日DINNER

長芋をたっぷり入れた生地に小海老をプラス。焼きたてのサクサクとした食感をお楽しみください。



※土日祝ディナーは「牛ステーキ」をご用意しております。

〈buffeメニュー例〉

白滝の梅煮/竹の子と干し豆腐煮/花豆蜜煮/海老天婦羅と桜海老のかき揚げ/ほっくり肉じゃが煮/甘い鶏の唐揚げ/根三ツ葉入りつけカレーそば
千葉県産多古米こしひかりと房州ひじきの炊き込みご飯/握り寿司 ほか

美浜 名物メニュー

美浜特製 出汁しゃぶしゃぶ

土日祝LUNCH | DINNER

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。



ランチ限定
春のマグロ解体ショー
2月14日(金)・28日(金) 3月13日(金)・27日(金)
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buffe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。



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いたします。
お祝い会席 ¥8,500/¥12,500
お祝い御膳 ¥5,500
お食い初め用 お子様お祝い膳 ¥4,000

法要会席 故人を偲び、思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こゆくりお過ごしください。
法要会席 ¥7,000/¥8,500
法要御膳 ¥5,000



営業時間	定休日	月・火 ※祝日・繁忙期は除く	ランチ&ディナーbuffe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)	(土・日・祝) 11:30~15:30(ラストオーダー 15:00)	ランチbuffe	平日 無制限 ¥3,100	¥1,600	無料*	¥2,600
				土・日・祝 100分制 ¥3,500	¥1,800		¥3,000
ディナーbuffe	(水・木) 17:30~21:30(ラストオーダー 21:00)	(金) 17:30~22:00(ラストオーダー 21:30)	ディナーbuffe	平日 無制限 ¥3,700	¥2,100	無料*	¥3,200
	(土・日・祝) 17:00~22:00(ラストオーダー 21:30)			土・日・祝 120分制 ¥4,600	¥2,600		¥3,900

※営業日・営業時間に変更になる場合がございます。※料金は、税金・サービス料込みです。
※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

Le Bois de
Boulogne
ラウンジ ブローニュの森

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)

※2020年1月1日より終日全席禁煙となっております。



スペシャル ランチセット

11:30～14:00

1日35食限定

各¥2,500

自然光あふれるラウンジで
優雅な午後のひとときを。
前菜、スープ、月替わりの
メイン料理にデザートまで
たっぷりとお楽しみいただける
特別なランチセットです。



2月

メイン: 国産豚肩肉のスペアリブ
バルサミコソース オレンジ風味
春野菜のヴァーブルを添えて
スープ: マンハッタン クラムチャウダー



3月

メイン: 鶏むね肉の焼き物、白身魚の蒸し物、
中華風海老の天婦羅 3種盛り
スープ: コーンスープ

3月のランチは洋食と中華のコラボレーション!

※土・日・祝に限り、デザートワゴンが、ブッフェスタイルへグレードアップいたします。

デザートプレートセット

14:30～17:00

平日限定(水曜日除く)・1日10食 ¥1,600

6種のカナッペ&スイーツと特製デザートプレート、お好みのドリンクのセット。
ドリンクは何杯でもお召し上がりいただけます。



2月

デザートバフェ - ショコラセレクション -



3月

デザートバフェ - シトラスバスター -

インド政府認定ブランド プレミアステイ

自社工場の最新設備とインド政府
公認 紅茶認定士の徹底した品質
管理によって、世界中の人々を魅了
しているティーブランド。一つひとつ
丁寧に人の手によって摘み取ら
れた茶葉は100%原産地で収穫。
インド三大紅茶「ダージリン」
「アッサム」「ニルギリ」をはじめ、
フレーバーティー、ノンカフェインなど
12種類のティーバッグをご用意いた
しました。インドから直送された、
新鮮な茶葉の豊潤な香りや深い
味わいをお楽しみください。



Spring!

イベント & インフォメーション

EVENT INFORMATION

オリエンタルホテル 東京ベイの季節限定メニューやイベントで、楽しい春のひとときをお過ごしください。

レストラン

3店舗共通月替わりプラン 〈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

2月

バレンタインプラン

期間 2月1日(土)～2月16日(日)

特典

2名様以上のご予約で、
**プレミアムチョコレート
PACARI® 1セット**
をプレゼント
(1グループ最大8名様で4個まで)

2-3月

東北復興支援プラン

期間 2月17日(月)～3月15日(日)

特典

大人2名様以上のご予約で、
小学生のお子様1名様料金が
¥500 ※売上の一部を認定NPO法人
カタリ(ボロボ・スクール)へ
寄付いたします。
(1グループ最大 大人6名様以上
のご予約で小学生2名様まで)

3-4月

サクラサクプラン

期間 3月16日(月)～4月26日(日)

特典

大人2名様につき今年卒業・
入学を迎えるお子様料金が
1名様無料
(1グループ最大 大人4名様以上
のご予約で小学生2名様まで)
※新中学1年生、新小学1年生対象

(1)被災した子ども達が安心して学べるよう支援する活動

※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)

レストラン グランサンク

デザートブッフェ 会場 2F レストラン グランサンク

Chocolate & Strawberry

大人気のチョコレートといちごをテーマに、「エレガント
& ラブリー」をイメージしてデコレーション。初登場する
30cmの「いちごのバリブレスト」や、チョコタイプに
つけて楽しむ「生いちごショコラ」など、30種類の
スイーツが勢ぞろい!

開催日 2月13日(木)
2月27日(木)
時間 15:00～17:00
(ラストオーダー 16:30)
料金 お1人様 ¥3,500

早割
特典 各日1週間前(2月7日・2月20日)までの
ご予約の場合→特別価格¥3,000



4月16日(木)は、 「世界のチーズスイーツ」を開催!

フランスやイタリア、スペインにアメリカなど、
世界各国のチーズスイーツを堪能できる1日限りの
デザートブッフェ。さまざまな種類を食べ比べて、
新しいスイーツとの出会いを楽しんでみては。

開催日 4月16日(木)
時間 15:00～17:00
(ラストオーダー 16:30)
料金 お1人様 ¥3,500

早割
特典 4月9日(木)までのご予約の場合
→特別価格¥3,000

※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

1F カラオケルーム
Festa
フェスタ

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。※2020年1月1日より終日全席禁煙となっております。

【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)



パーティープラン

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

お1人様 ¥4,500

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



※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17時までのご予約制
※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。

おもてなし弁当プラン 11:30～16:00(受付14:00まで)

お1人様
¥2,500

- 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



和食



洋食



中華

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のご入店で、
前日17時までにご予約のお客様限定

フリースト ドリンクプラン

13:30～18:00(16:00までのご来店)



お1人様 大人(中学生以上) ¥1,500
小学生 ¥1,000 未就学児(4～6歳) 無料

●歌い放題 ●ソフトドリンク17種類飲み放題

※お一人様よりご利用可
※ホテル会員割引、ポイント付与・利用可