

【詳細資料】

【プレミアムフライデー限定】

無料試食付きウェディング相談会

ホテルオークラ東京ベイのウェディングを体験し、お二人の将来を想い描いて楽しむ

【日時】2017年2月24日（金）16：30～20：00（最終受付）

■当日の相談会内容

- ・チャペル&会場見学会、演出体験、相談会
- ・レストラン フォンタナのディナーへ無料ご招待

■当日のご来館特典

- ・相談会参加者全員にプチギフトをプレゼント

■ご成約特典

- ・挙式料 100%OFF
- ・後日 13,000 円相当の婚礼メニューの試食に無料ご招待

尚、2017年3月31日（金）2017年4月28日（金）も【プレミアムフライデー限定】  
無料試食付きウェディング相談会を実施（内容は変更になる場合がございます。）

【2017年2月24日（金）開催】

和洋中の本格レストランでワインを楽しむ

<レストラン共通>

【ご予約来店時間】17：00～18：30

【料金】お好きなグラスワイン3杯 お一人様¥1,188（税サ込）

■レストラン フォンタナのおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／タクン・  
レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン／タクン・レセルヴァ シャルドネ／ル・ヴァル カ  
ベルネ・ソーヴィニオン／グリ・グラン・ド・グリ／バック・エクストリシモ・セミド  
ウルセ（白）／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オー  
クラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）  
※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

□レストラン フォンタナの対象メニュー

◇ローストビーフと“あったか” ウィンターブッフェ <http://bit.ly/1NSoKUS>

ローストビーフのほか魚介のアヒージョなど、シェフおすすめのあたたかい料理を目  
の前でお取り分け。温製・冷製の各料理も食べ放題でお楽しみいただけます。

◇オークラ伝統の和牛ローストビーフディナー <http://bit.ly/1lpVf2e>

オークラ自慢の和牛ローストビーフをご堪能いただけるディナーコース



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

### ■和食レストラン 羽衣・鉄板焼 羽衣のおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／甲州スパークリング／エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ 絢～AYA～／エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ 泉～SEN～／シャトー・デ・トロワ・トゥール／シャトー・オー・ペルタン・ブラン／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オークラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）

※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

### □和食レストラン 羽衣・鉄板焼 羽衣の対象メニュー

<和食レストラン 羽衣>

◇旬彩会席～和牛と魚介の陶板焼とばらちらし寿司の会席～ <http://bit.ly/1FIjGtU>

月替わりで季節毎の味を会席でお楽しみいただけます。

<鉄板焼 羽衣>

◇鉄板焼コース <http://bit.ly/23bVo7Q>

厳選素材を目の前で焼きあげる鉄板焼をお楽しみください

◇鉄板焼アニバーサリーコース<鉄板焼 羽衣> <http://bit.ly/2bimIyR>

特別な日のお食事は、五感で味わう鉄板焼で思い出に残る体験を。

### ■中国レストラン 桃花林のおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／アート‘n’ソウル・シラーズ・カベルネ／ズッカルディ・セリエ・ア トロンテス／カリフォルニア・ホワイト・ジンファンデル／ミッシェル・リンチ・ルージュ／ミッシェル・リンチ・ブラン／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オークラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）

※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

### □中国レストラン 桃花林の対象メニュー

◇七種の点心爛漫ディナー <http://bit.ly/2kQklqX>

出来たて熱々、七種類の蒸し点心のほか、海老のチリソース煮などから二品選べる主菜と、五目入りふかひれあんかけつゆそばなど、ボリュームたっぷりのディナーです。

◇料理長のこだわり菜譜 ～ふかひれと北京ダック彩菜～ <http://bit.ly/1Na2CHk>

桃花林の料理長が2か月毎におすすめするコース料理。

誕生日や結婚記念日などのお祝いにも最適です。



NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年2月吉日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

【2017年2月24日（金）開催】

リニューアルした“ザ・プレミアム・モルツ”生ビールを特別料金で楽しむ

【時間】17:00～18:30

【料金】“ザ・プレミアム・モルツ”生ビール1杯¥500（税サ込）

<その他メニューと料金>

<Drink>

グラスシャンパン

¥2,100

グラススパークリングワイン

¥1,100

グラス白ワイン、赤ワイン

¥830～

<Food>

マッシュルームのガーリックオイル煮、シーフードマリネ、エスカルゴのブルゴーニュ風、  
本日のリエット、ジャーマンポテト、バーニャカウダ、小海老のソテー ガンバス風、  
ハーブ香る クリームチーズ、ピクルス盛り合わせ、ガーリックトースト

各¥550

生ハムとグリッシーニ

¥1,050

以上

