

2018年12月6日

報道関係者各位
プレスリリース

東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート

県内直送のみずみずしい苺をふんだんに使ったスイーツが勢ぞろい 『プレミアムスイーツバイキング』開催

～3Fダイニングスクエア「ジ・アトリウム」～

東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート(所在地：千葉県浦安市、総支配人：飛沢 茂宣)では、3F ダイニングスクエア「ジ・アトリウム」にて、毎回ご好評をいただいているスイーツバイキングの内容をさらにグレードアップした『プレミアムスイーツバイキング』を2019年1月21日(月)の1日限定で開催いたします。

今回の『プレミアムスイーツバイキング』は、地元・千葉県から直送されたみずみずしい苺をふんだんに使った贅沢なスイーツが勢ぞろい。パティシエがおお客様の目の前で作り上げる実演コーナーでは、あまおうとピスタチオの2種のアイスクリームとともに贅沢に盛られた苺がひときわ目を惹く「苺たっぷりのミニパフェ」や、サクサクに薄く焼いたクレープ生地のフィヤンティースに苺とマスカルポーネクリームを2層に重ねた「苺のフィヤンティース」をご用意。他にも、「ホワイトストロベリーショートケーキ」、「苺のティラミス」、「たっぷり苺のフロマージュブランのムース」など苺づくしのスイーツ約20種類に、「なめらかプリン」など人気メニューを加えた約25種類のスイーツをご堪能いただけます。

スイーツの他にも軽食やノンアルコールカクテルもご用意。上質な苺のスイーツに囲まれる贅沢なひとときをご堪能ください。



プレミアムスイーツバイキングイメージ



<名 称>

『プレミアムスイーツバイキング』

<開催日>

2019年1月21日(月) 1日限定

※完全予約制

<場 所>

3F ダイニングスクエア「ジ・アトリウム」

<時 間>

フォトセッション 12:00~12:15 (スイーツの撮影タイムとなります)

お食事 12:15~14:30 (ラストオーダー14:00)

※時間制限なし

<料 金>ソフトドリンクバー付

大人(13歳以上) ¥4,500

7歳~12歳 ¥2,500

4歳~6歳 ¥1,380

※3歳以下無料 ※サービス料込・消費税別

<ご予約・お問い合わせ>

東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート レストラン予約

TEL: 047-350-3570(10:00~18:00)

◎ホテル基本情報

東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル 東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート

所在地: 〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-7

T E L: 047-355-2411 (代表)

U R L: <https://www.tbm-clubresort.jp/>

◎リリースに関するお問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート

営業企画部 営業企画課

担当: 白川 雄一

三浦 聡子

TEL: 047-350-3565 / FAX 047-350-3551

y-shirakawa@tbm-clubresort.jp(白川)

s-miura@tbm-clubresort.jp(三浦)

別紙

【プレミアムスイーツバイキングメニュー】

◆実演コーナー

- 苺たっぷりミニパフェ
- 苺のフィナンティース

◆バイキングコーナー

- ホワイトストロベリーショートケーキ
- 抹茶ストロベリーショートケーキ
- 苺のエクレール
- 苺のシャルロット
- 苺のムース チボリ風
- 苺のティラミス
- 苺のマカロン
- シャンパンのゼリーと苺のマリネ
- 苺とピスタチオのタルト
- 苺とルバーブのタルト
- 苺のチョコレートタルト
- ホワイトチョコレートムースにハイビスカス風味の苺クリーム
- ヨーグルトホワイトチョコレートムースにミントのゼリーと苺のコンポート
- たっぷり苺のフロマージュブランのムース
- フレーズシトロンベール
- サクサク苺パイ
- 苺のクリームととろけるチョコレートケーキ
- 苺とヨーグルトムース バジル風味の苺のゼリー
- なめらかプリンとアーモンドのヌガティース
- ティラミス
- 赤い果実とチョコレートのマカロン
- 赤い果実のチョコレートタルト
- グリオッティースのタルト
- クロワッサン（フランス産 AOP バター使用）
- パン・オ・ショコラ（フランス産 AOP バター・フランス産高級チョコレート使用）

◆その他

- ウェルカムドリンク
- 軽食 ○ノンアルコールカクテル ○ソフトドリンクバー

※仕入状況により、メニュー内容が変更となる場合があります。