



COUPON

海と大地の恵み

北海道フェア



2月10日～3月31日 ディナービュッフェ 17:00～21:30

※土曜日および2月11日は2部制です。(17:00～/19:30～)

北海道の海と大地が育んだ食材をメインに新鮮な魚介類や和牛などを使用した贅沢ビュッフェ。今回の目玉は「蟹の流水盛り」。ズワイ蟹とタラバ蟹を食べ比べできます。そのほかにも、ルイベ、イクラなどがのった「海鮮丼」や、旨味成分が多く味や風味が絶品の「北十勝短角牛もも肉のステーキ」など、北海道ならではの食材を使用した料理が勢ぞろい。地域ごとの名物料理「札幌の味噌ラーメン」や「北見の目丼」なども並びます。



おすすめ



海鮮丼

ルイベ、イクラ、甘エビ、帆立がのった海の恵みたっぷりの海鮮丼。ルイベとはアイヌ語で「溶ける食べ物」。北海道ではおなじみの鮭のお刺身です。特製醤油で和えたルイベとイクラのとろけるような食感を味わえます。

北十勝短角牛もも肉のステーキ

寒さに強く、放牧に適しているため北海道の一部地域でのびのびと育てられています。赤身肉には旨味成分が多く味や風味は絶品。脂っこい牛肉が苦手な方にもおすすめです。



西山製麺の味噌ラーメン

西山製麺は「札幌ラーメン」の歴史に欠くことのできない老舗製麺所。札幌ラーメンの象徴である太くてコシのある縮れ麺を舞浜ホテル特製の味噌スープで仕上げました。



ズワイ蟹・タラバ蟹の流水盛り

繊細で濃厚な旨味がゆえ「蟹の女王」と言われるズワイ蟹と、極太で食べごたえ抜群がゆえ「蟹の王様」と言われるタラバ蟹の食べ比べ。



蟹汁

渡り蟹の濃厚な出汁とズワイ蟹の身を使用し味噌で仕上げたスープ。身体の芯まで温まる逸品。



ズワイ蟹のペスカトーレリングイネ

渡り蟹の濃厚な出汁で仕上げたトマトソースにズワイ蟹を加えた蟹の旨味たっぷりのパスタ。



場所：レストラン ファインテラス
料金：13才以上 5,500円(土・日・祝日 5,980円)
7才～12才 2,700円
4才～6才 1,300円
3才以下 無料
ドリンクバー 500円



MENU

甘エビとウニのカクテル / 帆立貝のバター醤油焼き / 鮫鱈とタコのプイヤベース / 北海たこのカルパッチョ / 網走湖産わかさぎのエスカベッシュ / 知床どりもも肉の香草焼き / ジンギスカン風ラム焼き肉 / なかしべつミルキーポークのクリームシチュー / ズワイ蟹のペスカトーレリングイネ / 土幌産じゃがいもコロッケ / 蟹クリームコロッケ / 花畑牧場産ラクレットチーズ / カボチャタルト など

COUPON

土佐・四万十フェア



4月1日～5月18日 ディナービュッフェ 17:00～21:30

※4月28日・29日、5月3日～5日は2部制です。(17:00～/19:30～)



豊かな自然の恵みを最大限に受けた土佐料理。南に広がる太平洋からもたらされる新鮮な海の幸や土佐料理を語る上で外せない四万十川をはじめとする美しい清流からの恵み、四国山脈からもたらされる山の幸。海・川・山の幸で彩られた土佐料理をご堪能ください。

MENU

完全薫焼き馬タタキ / 四万十うなぎの蒲焼 / 高知県産牛もも肉のステーキ / 一本釣りうるめいわしの香草パン粉焼き / 四万十ポークと高知野菜のポトフ / 四万十鶏もも肉のガーリック焼き / によどマッシュルームの肉詰め / 土佐文旦タルト など

場所：レストラン ファインテラス
料金：13才以上 5,000円(土・日・祝日 5,200円)
7才～12才 2,400円
4才～6才 1,200円
3才以下 無料
ドリンクバー 500円 (小学生以下は無料)



ディナービュッフェ限定でイースタースイーツも登場します

イースターロール
ふわふわの生地で包んだロールケーキに苺クリームとホワイトチョコを飾りイースターバニーをイメージした見た目にも楽しいロールケーキ。



東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル

「東京ディズニーシー® “ディズニー・イースター”」オリジナルグッズ付きレストランプラン



東京ディズニーシー®では2018年3月27日から6月6日まで「東京ディズニーシー® “ディズニー・イースター”」を開催。

期間中、対象のお客様にオリジナルグッズをプレゼントいたします。

期間 2018年3月27日～2018年6月6日
特典 東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル限定「オリジナル・ランチクロス」(45cm×45cm)
対象 土佐・四万十フェア ディナービュッフェを大人料金にてご利用のお客様

※レストランにて、2018年3月27日～6月6日の期間内に入園可能なパークチケットをご提示ください。

※前日までに要予約。
※先着順。無くなり次第終了。

おしゃれなファッションに身を包んだチップとデールやイースターエッグが描かれたキュートなランチクロス。



※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更する場合がございます。 ※ご予約はホームページからも承ります。QRコードを読み取りください。 ※画像は全てイメージです。 ※表示料金は記載のない限りサービス料込・税金別です。

COUPON

お得なレストランクーポンをご用意しております



クーポン

北海道フェア ディナービュッフェ

全日5%割引

※他の割引との併用不可

お住まいの地域をご記入ください
浦安市 市川市 船橋市
東京都 その他 ご宿泊

クーポン

土佐・四万十フェア ディナービュッフェ

全日5%割引

※他の割引との併用不可

お住まいの地域をご記入ください
浦安市 市川市 船橋市
東京都 その他 ご宿泊

クーポン

スプリングランチビュッフェ

全日5%割引

※他の割引との併用不可

お住まいの地域をご記入ください
浦安市 市川市 船橋市
東京都 その他 ご宿泊



総料理長 稲葉一朗が贈る 春のフランス料理晩餐会

[日時] 3月23日 19:00~21:00 [会場] 2階 宴会場

春の味覚を愉しむ

料理人として30年間培った確かな経験をもとに
総料理長自らが選び抜いた食材を使用した
美食家のためのフランス料理賞味会。
リゾート感あふれるベイエリアの夜景を
楽しみながら贅沢なひとときをお過ごしください。

一名様 13,000円 (※サービス料・税金込)

※3月20日までにご予約ください。
※3月21日以降、予約のお取消しには取消料として
料金全額を申し受けます。



お問い合わせ先
宴会予約課 TEL 047-355-8787
受付時間 9:00~19:00 (土・日・祝日 9:00~20:00)

Menu

Mousse de Crevette "SAKURA" sur Saint-Jacques aux Salade Printemps
桜海老のムースを纏った帆立貝 春のサラダ添え

Gelée de Consommé au Émulsion Fleur de Colza
コンソメジュレ 菜の花のエミュルション

Filet de Rascassé Poêlé et Pousse de Bambou au Rizière d'aneth
目張のポワレと筍のロースト 田ゼリ添え

Médaille de Chevreuil Rôti et Galette d'Armoise Sauce Poivrade
蝦夷鹿背肉のロースト
蓬のガレット ソースポワブラード

Trois Fromage Frais et Pain au Noix Raisin
3種のフレッシュチーズと胡桃とレーズンのパン

Les Fraises
苺の一皿



月に一度の限定開催。1,800円でランチが食べ放題!

時間 11:30~15:00 ※2部制 (11:30~/13:30~)



3/19 オードブル&サラダバー付きステーキランチ
Steak Lunch with Appetizer & Salad Bar

メインディッシュのステーキにオードブルや
デザートなどの食べ放題が付いたスペシャルランチ。
柔らかい肉質が特徴のブラックアンガスビーフを
お楽しみになれます。



残席わずか! /
2/26 アジアンヌードルビュッフェ
Asian Noodle Buffet



前回好評だったアジアンヌードル
ビュッフェにタイのガパオや
グリーンカレーなどのフード
メニューも加わりパワーアップ!
お好みの具材をバゲットにはさみ
ベトナム風サンドウィッチ作りも
お楽しみになれます。

4/16 パスタ&ピッツアビュッフェ
Pasta & Pizza Buffet



種類豊富なパスタやピッツアが
食べ放題。フェットチーネ ペサト
レーやピッツア ロマーナなど
10種のパスタ、ピッツアのほか
ブルスケッタやキッシュなどの
イタリア料理が並びます。

COUPON



スプリングランチビュッフェ Spring Lunch Buffet

3月1日~4月30日 11:30~14:30
※3月7日、3月19日、4月16日は除く

春の味覚を満喫できるビュッフェ。
メインディッシュの牛もも肉のローストビーフのほか、
「鶏もも肉と筍のロースト」や「菜の花入りアマトリチャーナ」、
「春キャベツとベーコンのポトフ」
など春の食材を取り入れた料理が
並びます。デザートには、ミルク
の濃厚な味わいとなめらかな
口当たりが心地よい、ホテルを
代表するスイーツ「舞浜プリン」
もお楽しみになれます。



場所: レストランファインテラス
料金: 13才以上 2,800円 (土・日・祝日 3,000円)
7才~12才 1,500円 / 4才~6才 1,000円 / 3才以下 無料
ドリンクバー 無料



Maihama Sweets — 大人気ビュッフェ —

3/7 Strawberry Forest 森のストロベリーデザートビュッフェ



いちごの森に迷い込んだかのような
幸せいっぱい空間

たっぷりの苺で彩られたタルトや
上品な甘さのショートケーキ
濃厚なチョコレートとベリーの
酸味がほどよいショコラリーシュなど
いちごスイーツに囲まれて
ひと足早く春の訪れを感じよう!

場所 レストランファインテラス
時間 11:30~15:00
※2部制 (11:30~/13:30~)
料金 2,400円



残席わずか! ご予約はお早めに!

春休み親子体験プログラム

ロールケーキ作り教室&ホテルキッチン探検

[日時] 4月1日 12:00~14:30 (受付11:45~)

普段なかなか見ることのできない、ホテルのキッチンを見学した
あとは、パティシエによる親子ロールケーキ作り教室。
おそろいのハットをかぶって「母ロールケーキ」作りに挑戦。
終了後は、レストランにて「スプリングランチビュッフェ」を
お楽しみください。



参加料金
1組 6,500円
(4才~小学生1名+大人1名)
追加料金
大人 4,000円 / 小学生 2,500円
未就学児(4才以上) 2,000円
※いずれもサービス料・税金込

「写真付き修了証」と「シェフハット」のプレゼント付き!

※エプロンをご持参ください。
※3月25日までにご予約ください。
※3月26日以降、予約のお取消しには取消料を申し受けます。



お問い合わせ先
宴会予約課 TEL 047-355-8787
受付時間 9:00~19:00 (土・日・祝日 9:00~20:00)

※メニューは仕入れ状況によりやむなく変更する場合がございます。 ※ご予約はホームページからも承ります。QRコードを読み取りください。 ※画像は全てイメージです。 ※表示料金は記載のない限りサービス料込・税金別です。



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

TEL 047-355-1222 (代表) http://www.maihama-hotel.jp

[アクセス] JR舞浜駅から無料シャトルバスが運行中

■電車 JR京葉線または武蔵野線「舞浜駅」でお降りになり、舞浜駅からはディズニーリゾート
ライン(モノレール)またはホテル行き無料シャトルバスをご利用ください。

■お車 首都高速道路湾岸線の浦安ランプまたは葛西ランプでお降りください。

