



ズワイ蟹・タラバ蟹の食べ比べ！海の恵みたっぷりの海鮮丼も！

COUPON

北海道フェア デイナービュッフェ

2018年2月10日～2018年3月31日 17:00～21:30

※土曜日および2月11日は2部制です。(17:00～/19:30～)

北海道の大地と海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。



お薦めメニュー

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。

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。

MENU

甘エビとウニのカクテル / 帆立貝のバター醤油焼き / 鮫鱈とタコのブイヤベース / 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 / なかしべつミルクボークのクリームシチュー / ズワイ蟹のベ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 / 舞浜プリン など



こだわり食材

北海たこ

体重20kgにもなる世界最大級のみずだこ。プリプリの食感と甘みがたまらない。

花畑牧場 十勝ラクレット

2011年度ALL JAPANナチュラルチーズコンテストにて農林水産大臣賞を受賞。コクのある味でなめらかな舌触りが特徴。

なかしべつミルクボーク

チーズの製造時に排出されるホエー粉を食べて育った豚。やわらかい肉質が特徴。

知床どり

知床半島を間近に望む流水の地で育った鶏。植物性原料を主体とした飼料を与えているため、臭みがなく食べやすい。

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

日本一の和牛「宮崎牛」を使用したステーキをメインに九州各地の食材を取り入れたビュッフェ

COUPON

九州フェア デイナービュッフェ

開催中 ～2018年2月9日 17:00～21:30 ※1月29日は除きます。

「宮崎牛」は和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会において2017年日本一の称号である内閣総理大臣賞を受賞。史上初の3大会連続受賞を果たした和牛です。なめらかさと芳醇なコクが特徴でジューシーでありながらも上品な味わいをお楽しみになれます。



そのほかにも、鹿児島県を代表する魚のひとつである枕崎の「鰹」や、玄界灘の荒波で引き締まった身が特徴の「真鯛」、柔らかく風味豊かな極上豚肉「SPF霧島純粋豚」福岡県の銘柄鶏「はかた一番どり」など九州各地の厳選食材を使用した料理が勢ぞろい。

MENU

鹿児島県枕崎産鰹のたたき / 福岡市中央卸売市場直送 玄界灘産真鯛のポワレ シードルソース / 大分県大分漁協直送かぼすプリのロースト / 大分県大分市産のブルスケッタ / 福岡市中央卸売市場直送サザエのバター醤油焼き / SPF霧島純粋豚のトンカツ / はかた一番どりもも肉のスパイシー焼き / 大分県やまなみきのこの肉詰め / 福岡県糸島直送野菜のバーニャカウダ / 博多豚骨ラーメン(ラー麦使用) / 鹿児島県産サツマイモの大学芋 / あまおうのショートケーキ / 舞浜プリン 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

※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。 ※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

九州フェア デイナービュッフェ

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

北海道フェア デイナービュッフェ

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

ウィンターランチビュッフェ

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



Strawberry Forest

森のストロベリーデザートビュッフェ

2018年3月7日開催

いちごの森に
迷い込んだかのような
幸せいっぱいの空間
甘い香りに誘われて
どうぶつたちもやってきました



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



Special Lunch

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~)



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!
パクチーや海老などアレンジ用の食材も種類豊富にご用意。パゲットにははさんでベトナム風サンドウィッチ「バインミー」作りもお楽しみになります。

1/22 開催間近! サンドウィッチビュッフェ Sandwich Buffet



ローストビーフサンドなど過去のフェアで人気だったサンドウィッチのほかハンバーガーや舞浜ドッグなども新たに登場!

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。



ウィンター ランチビュッフェ Winter Lunch Buffet

COUPON

開催中 ~2018年2月28日 11:30~14:30
※1月22日、1月29日、1月30日、2月26日は除く

牛もも肉のローストビーフをメインに、バラエティー豊かな料理が食べ放題。トッピングやアレンジを楽しめるサラダバーをはじめ、「鹿児島県枕崎産 鰹のたたき」や「魚介類のアクアパッツァ」、「鶏手羽先のスパイシー焼き」など約30品お楽しみになれます。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」などをご用意いたします。



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

ご予約受付中 ~2018年4月8日まで ショコラルームステイ 甘く、リッチに、上品に

プレゼント風にリボンをあしらった扉を開けると目の前に「ショコラ」をイメージさせるインテリアで飾られた客室が広がります。



カカオの実が色づくように、心を充たしていく3色のアクセントカラーをあしらった客室。
■ブルーベリー
■オレンジ
■ミント

Sweets

ショコラの魅力を知り尽くしたパティシエによるおもてなし。



Breakfast

1日のはじまりには適量の「朝チョコレート」がおすすめ。ショコラフレンチトーストなどをご用意。

お問い合わせ先
宿泊予約 TEL 047-355-8222

ホテルの味をご家庭で フランス料理教室&ランチ会

総料理長 稲葉一朗

シェフパティシエ 橋口孝司

による料理教室。

ご家庭で実践できるフランス

料理の調理方法や味付けの

ポイント、美しい盛り付けまで

実演を交えた講習会です。

講習後は、講習で学んだ料理をお楽しみになれます。

MENU

ズワイ蟹とトマトのミルフィーユ

サワラのポワレ 青のりと桜海老のバターソース

ムースショコラ

日時 2018年2月5日 12:00~14:30

定員 18才以上の女性、40名様

料金 4,500円 (サービス料・税金込)

※1月29日までのご予約制です。

※1月30日以降のお取消しは、お取消料として料金の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)

想いをカタチに オーダーメイドケーキ

料金: 3,000円~

ご予算に応じて、ご希望にそったケーキをオーダーメイドでお作りいたします。丸や四角など定番の形のほか、キャラクター(※1)や乗り物の形など、世界にひとつだけのケーキをパティシエが心を込めてお作りいたします。



結婚式や2次会のほか、特別な日のお祝い事にご利用ください。



また、アレルギーをお持ちの方が安心して召し上がれるケーキもご希望に応じてお作りいたします。(※2)
※1 ディズニーキャラクターはお作りいたしかねます。
※2 対応可能アレルギー: 乳・小麦・卵 特別な形などお受けできる範囲は限られます。

お問い合わせ先

レストランファインテラス TEL 047-355-1207

受付時間 10:00~23:00

※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。 ※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。

東京ベイ舞浜ホテル

TEL 047-355-1222 (代表) http://www.maihamahotel.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。