

MAIHAMA HOTEL LETTER

東京ベイ舞浜ホテルインフォメーション 「舞浜ホテルレター」 2021年10月号

レストラン情報
詳細はこちらから▶



9月29日付の千葉県要請に基づき、10月24日まで、酒類提供は20:00までといたします。また、酒類ご利用の有無にかかわらず同一テーブル4名様以内でのご案内となります。

北海道フェアにつき大切なお知らせ

コロナ禍における市場環境の変化等により食材の値上げが相次ぐなど大変厳しい環境ではありますが、皆様の応援の後押しもあり今回も北海道フェアを開催できる運びとなりました。しかしながら、特に価格高騰が著しい「タラバ蟹・ズワイ蟹」「イクラ(海鮮丼)」については、誠に心苦しいのですが、本フェアにおける食べ放題でのご提供を断念いたしました。何卒ご理解の程お願い申し上げます。

北海道フェア ディナービュッフェ ～海と大地の恵み～

10月15日～10月31日

COUPON

大好評

時間 17:00～21:00 (2部制/90分制)

①17:00～18:30 ②19:00～21:00 (19:30までにお入りください)

場所 レストラン ファインテラス (1階)

北海道の海と大地が育んだ食材をメインに使用する絶品料理が勢ぞろい
目玉は「タラバ蟹・ズワイ蟹の食べ比べ」や海の恵みたっぷりの「オホーツク海鮮丼」。
そのほかにも、北海道ならではの食材によるメニューや、地域ごとの名物料理も並びます。

料金	13才以上	8,000円 (月曜 7,000円)
	7才～12才	5,600円 (月曜 4,900円)
	4才～6才	2,800円 (月曜 2,500円) / 3才以下 無料
	ドリンクバー	無料

タラバ蟹

・ズワイ蟹の食べ比べ

(1名様につきタラバ蟹 150g

・ズワイ蟹 100g)

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と繊細で濃厚な旨味がゆえ「蟹の女王」と言われるズワイ蟹を食べ比べ。

※食べ放題ではありません。



2名様分イメージ



オホーツク海鮮丼 (1名様につき1杯)

具材に甘海老・イクラ・鮭・帆立をご用意する海の恵みたっぷりの海鮮丼。
※食べ放題ではありません。



サーロインのローストビーフ

オホーツクシーフードのマリネ

レーズンバターサンド

北海道産殻付き帆立のバター醤油焼き

身がプリットした北海道産の帆立貝。バター醤油の香りが食欲をそそります。



スペシャルオファー

1. 「北海道フェア ディナービュッフェ」割引

全日5%割引クーポン

北海道フェア ディナービュッフェ

お住まいの地域をご記入ください

浦安市() 市川市()
 船橋市 江戸川区()
 その他() ご宿泊

※他の割引との併用不可

本紙をご覧のお客様限定で「北海道フェア ディナービュッフェ」の全日5%割引クーポンをご用意いたしました。レストランでの会計時に提出してください。

2. ディナービュッフェ with ステイ

日頃のご愛顧に感謝の意を含め、「北海道フェア ディナービュッフェ」をご利用の皆様は『宿泊優待券(平日限定)』をご用意いたします。

優待内容 下記の平日優待プラン料金にてご宿泊になれます。(室料のみ)

- ・1室2名様の場合 1名様 4,500円
- ・1室3名様の場合 1名様 3,500円
- ・1室4名様の場合 1名様 3,000円

有効期間：2021年12月22日まで(平日限定)

※「北海道フェア ディナービュッフェ」ご利用当日でも利用可能です。

「宿泊優待券」は「北海道フェア ディナービュッフェ」へのご入店時に大人1名様につき1枚お渡しいたします。

※メニューは仕入れ状況により予告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コードをお読み取りください。

※画像は全てイメージです。 ※表示料金はサービス料込・税金込です。

東京ベイ舞浜ホテル

TEL 047-355-1222 (代表) www.maihamahtel.jp

- 電車 JR葉線または武蔵野線「舞浜駅」で下車。舞浜駅からディズニーリゾートライン(モノレール)で2駅目のベイサイドステーションでお降りください。ディズニーリゾートクルーザー(無料シャトルバス)で約2～4分、または徒歩で約8分。
- 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。



料理長厳選フレンチディナーコース

10月8日～10月31日

時間 17:00～21:00 (ラストオーダー 19:30)

場所 宴会場 (2階)

料金 13,200円 / 16,500円 / 19,800円

※ご利用日3日前までの予約制です。

東京ベイの夜景も
楽しめる



総料理長 稲葉 一朗



16,500円コースイメージ

Menu

タスマニア産サーモンとヤリイカの炙り焼き トマトのナーージュ仕立て サフランの香り
牛頬肉のボワイン煮込み 紫蓮華芋のピューレと野菜のアラクレーム ほか (13,200円コース)

アイナメのボワレと秋茄子のロースト 苦いサラダとグリーンマスタード
シャラン産鶏胸肉のロースト オレンジ風味のチョコレートソース ほか (16,500円コース)

鮪のローストと車海老のボワレ ホワイトアスパラガスのソテー プールブランソース
A5ランクの松阪牛のローストビーフ レフォール入りジュ 根菜のグランメルとクレソン添え ほか (19,800円コース)



2日間限定

ハロウィーン・スイーツビュッフェ

10月23日(土)・24日(日) 時間 11:30～13:00 (90分制)

場所 レストランファインテラス (1階)

秋の味覚満載スイーツが集合

さつまいもや栗、かぼちゃ、ぶどう、梨、柿、秋茄子なども使用した
ハロウィーンシーズンならではの秋の味覚満載スイーツをお楽しみください。

料金 中学生以上 4,000円 / 4才～小学生 2,800円

※ドリンクバー付き

2日間限定

ローストビーフ 食べ放題ランチビュッフェ

10月30日(土)・31日(日) 時間 11:30～13:00 (90分制)

場所 レストランファインテラス (1階)

サーロインのローストビーフが食べ放題

料金 13才以上 3,980円

7才～12才 2,800円 / 4才～6才 1,400円

3才以下 無料 ※ドリンクバー付き



クリスマスケーキ&チキン

ホテルのクリスマスグルメをお楽しみになれます。

対象商品・地域に限りホテルスタッフがご自宅までお届けいたします。

※ご自宅へのお届けはクリスマスケーキとチキンの両方をご購入の場合に限ります。



1. スノークリスマス (4号 4,000円 / 5号 5,000円)
2. ブッシュ・ド・ノエル ショコラ (14cm 4,000円)
3. クリスマスチキン (1セット 3,000円)

ご予約期間 10月1日～12月17日
10:00～21:00
お渡し場所 レストランファインテラス
お渡し日時 12月18日～12月25日
10:00～21:00
お届け地域 浦安市全域、市川市南部 (江戸川以南)
江戸川区中南部
(荒川以东・新大橋通り以南)
お届け日時 12月18日～12月25日
14:00～18:00

東京ベイ舞浜ホテル謹製 おせち

日本の伝統的な正月料理をはじめ、日本三大和牛の一つ「松阪牛」を使用した
ローストビーフなどの西洋料理や、パティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるスイーツを
三段重に盛り込みました。

お届け当日に仕上げる、冷凍品ではない自家製の料理長特製おせちです。

料金 33,000円 (レストランファインテラスでのお受け取り 31,000円)
ご予約期間 受付中～12月25日 10:00～21:00
お渡し期間 12月30日～2022年1月3日 10:00～18:00
お届け地域 千葉県 (浦安市、市川市、船橋市、習志野市、千葉市、松戸市
鎌ヶ谷市、八千代市、流山市、柏市、白井市)
東京都 (23区、調布市、三鷹市、武蔵野市、国分寺市、国立市)
ほか 詳細地域はHPをご確認ください。

お品書き

伊勢海老の殻ごとロースト
松阪牛のローストビーフ
蝦夷アワビのグリル
車海老艶煮 / 牛肉二色巻き
いくら露油漬 / 金箔 / 椎茸旨煮
伊達巻 / 青梅甘露煮 / 数の子
ほうじ茶パウンドケーキ
ダックワーズ / フロランタン
抹茶ケーキ / 白餡クリーム ほか



※メニューは仕入れ状況により予告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(裏面)をお読み取りください。 ※画像は全てイメージです。 ※表示料金はサービス料込・税金込です。