

# 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11月号

レストラン情報  
詳細はこちらから ▶



## クリスマスディナービュッフェ Dinner Buffet

11月9日～12月25日 **COUPON**

大好評

時間 17:00～21:30 (2部制/90分制)  
①17:00～19:00 (17:30までにお入りください)  
②19:30～21:30 (20:00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)

特別な日の晩餐にふさわしいクリスマスメニューを楽しめるビュッフェ  
クリスマス定番の七面鳥や鴨肉、ミートローフ、チーズフォンデュなど特別な日を彩る  
華やかなメニューが並びます。デザートには伝統菓子のシュトーレンがおすすめ。  
洋酒に6ヶ月以上漬け込んだドライフルーツやアーモンドを生地に練り込み、  
しっとりとした深みのある味わいをお楽しみになれます。

料金 13才以上	6,600円 (土・日・祝・12/23・12/24)	7,200円
7才～12才	4,700円 (土・日・祝・12/23・12/24)	5,100円
4才～6才	2,400円 (土・日・祝・12/23・12/24)	2,600円
3才以下	無料 / ドリンクバー	無料



## Chef's Recommended シェフのおすすめ

### 熱々チーズフォンデュ

とろけるチーズがたまらないフォンデュ。本フェアでは、芳醇な風味と濃厚なコクのチェダーチーズをメインに使用し、「チーズの王様」とも呼ばれるさっぱりとした味わいとマイルドな口当たりが特徴のエメンタルチーズをブレンド。

### 七面鳥とリンゴのパイ包み焼き

クリスマスの定番、七面鳥の旨味とどじ込めたパイ包み焼き。リンゴの甘味と酸味が七面鳥の淡泊な肉を深い味わいに仕上げます。



### Menu (全43品)

魚介類と彩り野菜のカクテル、スモークサーモンのムース、標準漁協直送クロガシラガレイのポワレ茸ソース  
帆立貝とマッシュルームのクリームシチュー、函館漁協直送鮭と大根の赤ワインソース、鶏モモ肉のレモン風味焼き  
鴨胸肉のロースト オレンジソース、アルザス風ミートローフ、野菜たっぷりポトフ風スープ、フライドチキン  
ブッシュ・ド・ノエル、苺ショートケーキ、スパークリングゼリー、抹茶ブリュレ、舞浜プリン ほか

2日間限定

## プレミアム・クリスマス ディナーコース

Dinner Course

東京ベイの夜景とともに  
フレンチのフルコースを  
お楽しみください

12月23日・24日 **COUPON** ※ご利用日3日前の21時までにご予約ください。

時間 18:30～ 場所 宴会場 (2階) 料金 18,000円 グラスシャンパン1杯付き

総料理長 稲葉一朗が贈る、クリスマスの特別ディナーコース

Menu 魚介類のクリスタル仕立てジュレ キャビアとウズラのポーチドエッグ添え  
リンゴのタルトとフォアグラのポワレトリュフ添え、タラバ蟹のカネロニ仕立て 古典的なビスクを注いで  
シラン産鴨胸肉のロースト コリアンダー風味 ヴァニラ風味のソースカフェエスプレッソ ほか

### クリスマス礼拝

時間 18:00～ <ご予約不要>  
場所 チャペルミエール (2階)  
牧師による招きの言葉を聴き、聖歌隊と一緒に讃美歌を歌いお祈りを捧げます。

12月24日限定

プレミアム  
クリスマスディナーコース  
クリスマス礼拝

ご予約・お問い合わせ  
宴会予約課 047-355-8787

総料理長 稲葉一朗

※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。※画像は全てイメージです。  
※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。 ※表示料金はサービス料込・税金込です。





# ムーンライト・クリスマス ディナーコース

COUPON

Dinner Course

12月1日～12月25日



クリスマスの時期にふさわしい聖なる夜を彩るフレンチフルコース  
大切な方のお食事を、幻想的な「月あかりの舞台」でお楽しみください

時間 12/1～12/22 17:00～21:30 (最終入店 20:00)  
12/23～12/25 (2部制) ①17:00～19:30 ②20:00～22:00  
場所 レストラン ファインテラス (1階) 「月あかりの舞台」  
料金 12/1～12/22 10,000円 (肉料理: 仔牛のパネ フォアグラポワレと赤ポルトソース)  
12/23～12/25 12,000円 (肉料理: 和牛フィレの鯛焼き フォアグラポワレと赤ワインソース)

Menu  
前菜 : オマール海老のミキユイ 冬野菜のサラダ仕立て  
スープ : 茸のフランとジャガイモのスープ トリュフの香り  
魚料理 : 魚介のフリカッセ フィロー包み焼き 二色のオレンジソース  
肉料理 : 上記料全欄参照  
デザート : チョコレートとキャラメルのみース パンチアイスcreamとアーモンドのクロックアン

## アジアンヌードル ・ランチビュッフェ

11月13日(土)・14日(日) 2日間限定

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)

全19種のアジアンフードが楽しめる

料金	13才以上	3,480円 / 7才～12才	2,500円
	4才～6才	1,250円 / 3才以下	無料

※ドリンクバー付き

## パスタ&ピッツア ・ランチビュッフェ

11月27日(土)・28日(日) 2日間限定

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)

種類豊富なパスタやピッツアが食べ放題

料金	13才以上	3,480円 / 7才～12才	2,500円
	4才～6才	1,250円 / 3才以下	無料

※ドリンクバー付き

## クリスマス スイーツビュッフェ

12月11日(土)・12日(日) 2日間限定

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)

幻想空間で楽しむ  
華やかなクリスマススイーツパーティー

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

## 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. プッシュ・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	受付中～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 (荒川以東・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  
いくら醤油漬け 金箔 / 椎茸旨煮  
伊達巻き / 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。

COUPON

お得なレストランクーポンをご用意しております

全日 5%割引クーポン

クリスマス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

全日 5%割引クーポン

プレミアム・クリスマスディナーコース

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

全日 5%割引クーポン

ムーンライト・クリスマスディナーコース

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

