

～特別なやすらぎと感動をつむぐホテルへ～

2025年10月1日（水）

「舞浜ビューホテル by HULIC」が誕生！

旧・東京ベイ舞浜ホテルブランドリニューアルのご案内

ヒューリックホテルマネジメント株式会社（所在地：東京都中央区日本橋小舟町13-8）はこの度、東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテルである「東京ベイ舞浜ホテル」を「舞浜ビューホテル by HULIC」としてリニューアルし、日本国内で数々のホテルを展開するビューホテルグループの一員として、新たにスタートいたします。

当ホテルは、ヒューリックホテルマネジメントが培ってきた「お客様に選ばれるホテル」としてのこだわりと、ビューホテルズの「Japan Viewty 日本物の審美眼」というブランドコンセプトのもと、お客様とわたしたちの想いと記憶という心象風景を大切に、360°どこにいてもだれにとっても心地よい場所を創り出し、お客さまとの出会いを今この瞬間から未来へつむいでまいります。

■キャッチコピー

あなただけの特別なやすらぎと感動をつむぐ。

出会いから「おかえり、ただいま」のひとときを巡る。

あなたの想い描く夢にそっと寄り添い、

やさしさに彩るおもてなし。

舞浜ビューホテルは

あなただけの特別なやすらぎと感動をつむぐホテルです。



■ホテルコンセプト「つむぐ」

「つむぐ」は『舞浜ビューホテル by HULIC』にとってすべての始まりです。そして、わたしたちの価値の方向性をあえて「つむぐ」という動詞一言で表現しました。「つむぐ」は状態ではなく“行動”を指す言葉。それは、だれかとだれかをただ“つなぐ”のではなく、人と人、時間と空間、想いと記憶を多方向に編み込みながら未来へとつなげていく意志ある行動です。「つなぐ」が一本の糸なら、わたしたちは「つむぐ」を“織りなす布（作品）”として再定義します。選び、重ね、整え、そして編む。目に見えないものを丁寧に、そっと手渡していくような、やさしくあたたかな営みです。このホテルに流れる空気、交わされる言葉、交差するまなざし。それらすべてが「つむぐ」という行動に導かれていくこと。それが360°どこにいても、だれにとっても心地よく、安心できる場所を創り出します。「つむぐ」とは、わたしたちの選択であり、文化であり、未来をともに創るための約束です。

お客様との出会いを、今この瞬間から、大切につむいでいきます。



「舞浜ビューホテル by HULIC」

リブランド情報特設ページ

■リブランド記念① 新テーマルールの宿泊予約開始



特別なひとときを過ごせるとご好評いただいているテーマルूमに、新たな客室「ノルディック・ヒュッゲルूम」が登場します。既存の花と緑の癒し空間「グロウイングフラワールーム」、アラビアンな異国情緒を楽しめる「アラビアン・ミラージュルूम」に加え、新たに北欧の自然を思わせる心地よい空間をテーマにした「ノルディック・ヒュッゲルूम」が加わり、3つの異なる世界観からお好みに合わせた滞在が叶います。

いずれも高層階の「ハースフロア」に位置し、専用ラウンジやスパ入浴の利用権が含まれるほか、朝食は「ファンタジーダイニング朝食」または「ファイン・ビュッフェ」からお選びいただけます。

テーマルूम「ノルディック・ヒュッゲルूम」

予約開始日 2025年8月18日(月)
設定期間 2025年10月1日(水)～2026年3月31日(火)
室数 3室限定
定員 2～4名
料金 2名1室 1名あたり16,115円～
予約方法 公式HPまたはお電話にて受付
[公式HP] <https://www.maihamahotel.jp/cms/storage/4/6916eac527d1f132c476abb9fb9d2329.html>
[宿泊予約] TEL 047-355-8222 (受付時間 9:00～18:30)

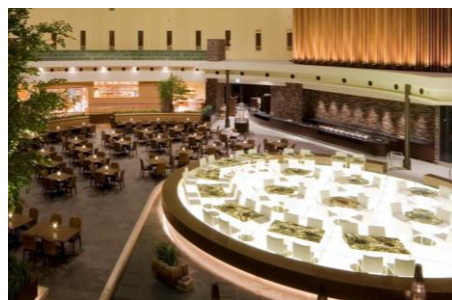


「ノルディック・ヒュッゲルूम」ページ

■リブランド記念② 新メニュー提供開始

2025年10月1日(水)より期間限定で新コンセプトに基づくリブランド記念メニューを各レストランにて提供いたします。

「味わいで時をつむぐ」をテーマに、
こだわりの食材や職人の技、
そして受け継がれてきた想いを一皿ごとに表現しました。
ここでしか出会えない味わいを通じて、
特別なひとときが心に残り、
未来へとつながる体験をご提供いたします。



ディナーコース「つむぐ」

料理長がつむぐ特別ディナーコース。ディナーコースでは、料理長の思い入れがある食材を組み合わせ、ゆったりと流れる夜の物語が始まります。

期間 2025年10月1日(水)～2026年1月31日(土) ※一部除外日あり

料金 12,000円

予約方法 公式HPまたはお電話にて受付 ※3日前までの予約制

[公式HP] <https://www.maihamahotel.jp/cms/storage/11/85482bed85251d0f95ea61defe941ac3.html>

[レストラン ファインテラス] TEL 047-355-1207 (受付時間 10:00～22:30)



MENU

～出会い～
札幌伝統やさい“札幌黄”のムース
～思い出～
羽幌産甘エビとホタテ貝のタルタル仕立て
～あたたかさ～
“秋の味覚”キノコのポタージュ
～調和～
真鯛のボワレとあさりの焼きご飯のハーモニー
～おもてなし～
千葉県産しあわせ絆牛ロースのロティ
ピーナッツバターと人参のクーリ添え



ディナーコース「つむぐ」ページ

～丸と線～
キャラメルポワールのムース・ショコラ
フォンダン・オ・ショコラのタルト
コーヒーと小菓子

■リブランド記念② 新メニュー提供開始

ハース・ファンタジーステイ宿泊者限定「ファンタジーダイニング朝食」

ビューホテルズの新たな一員となることへの想いを込めて、選べるメインディッシュは期間限定の新メニュー3品に、人気のシグネチャーメニュー「ドレス・ド・オムレツ」を加えた4品をラインアップ。新しい一日のページを開く、あたたかな一皿をお楽しみいただけます。

期間 2025年10月2日(木)～12月31日(水)

※ファンタジーダイニング朝食は事前に専用宿泊プランをご予約の方のみが対象となります。



舞浜バーガープレート
～kasane～



お芋のフレンチトースト
～hitotoki～



あさりの炊き込みご飯の和食膳
～omoiyari～

デザートプレート「あゆみ」

パティシエが大切に続け、ホテルで長く愛されているスイーツを楽しむデザートプレート。長く愛されてきたホテルの味わいを、これからも変わらずに。懐かしさと安心感を感じられる、変わらない味わいをお楽しみいただけます。

期間 2025年10月1日(水)～11月30日(日)

料金 1,000円

MENU

- ・舞浜プリン
- ・ショコラリッシュ
- ・舞浜サプレッシュクリーム
- ・とろけるクッキー
- ・苺のショートケーキ
- ・コーヒーまたは紅茶



ホテルベーカリー ハニービー「ブレッド」「とろけるクッキー」

浅草ビューホテル「Sweets & Bakery穂乃華」で人気のパンを舞浜スタイルにアレンジ。

新たにつむがれるブランドの人気レシピに、わたしたちの感性を添えました。

味わい豊かな塩パンとあおさの香りが広がるパンをご用意。

受け継いだ味と新しい風が、ひと口の中で心地よく溶け合います。

バターをたっぷりを使用し、口どけのよさにこだわったクッキー。

ほろほろとなめらかな口どけと、やさしい甘み。

長く愛され続けてきたこの味は、これからも多くの笑顔をつむいでいきます。

期間 2025年10月1日(水)～11月30日(日)

料金 下記参照

※「とろけるクッキー」は11月30日以降も継続販売いたします



塩パン(プレーン 300円・粒あん 340円) あおさ海苔のベーコンチーズローフ 350円

とろけるクッキー 3,000円

10月1日のリブランド当日にご宿泊のお客様にはホテルからのおもてなしとして「とろけるクッキー」プチサイズを1室につき1缶プレゼントいたします！

■リブランド記念③ リブランド記念セレモニー開催

「舞浜ビューホテル by HULIC」へのリニューアルを記念し、そのコンセプトを広く訴求し、新たにビューホテルグループとなったホテルの魅力をお伝えするために、10月1日（水）メディア・インフルエンサー向けのプレスイベントを開催いたします。

つきましては、ご多用中とは存じますが、ぜひご出席・ご取材いただきたくご検討のほどお願い申し上げます。

舞浜ビューホテル by HULIC リブランディングセレモニー『～つむぐ 始まりの日～』

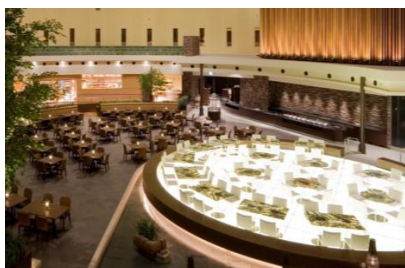
日時：2025年10月1日(水) 13:00～16:00（受付開始：12:30～）

場所：舞浜ビューホテル by HULIC（千葉県浦安市舞浜1-34）

実施予定内容：

- ・ 主催者挨拶
- ・ 新ホテル施設紹介プレゼンテーション
- ・ ホテルスタッフによるハンドベル演奏
- ・ 弦楽四重奏ステージ
- ・ 新メニュー試食会
- ・ ディナーコース「つむぐ」
ファンタジーダイニング朝食
デザートプレート「あゆみ」
ホテルベーカリー ハニービー「ブレッド」「とろけるクッキー」
ノルディック・ヒュッゲルーム
グローイングフラワールーム
アラビアン・ミラージュルーム ほか
- ・ 客室内覧会
- ・ スモークパブルウェルカム演出
- ・ リブランド記念“ゲスト参加型アート”
- ・ 個別取材（希望者のみ）

会場：



1F レストラン ファインテラス



2F ファンタジーダイニングソレイユ

舞浜ビューホテル by HULIC 施設概要

◎ホテル名称： 舞浜ビューホテル by HULIC

◎所在地： 〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-34

◎アクセス： JR京葉線または武蔵野線「舞浜駅」南口より

【ディズニーリゾートライン（モノレール）をご利用の場合】

リゾートゲートウェイ・ステーションから2駅目のベイサイド・ステーションで下車し
ディズニーリゾートクルーザー（無料シャトルバス）で約3分または徒歩 約8分（450m）

【ホテル行き無料シャトルバスをご利用の場合】

舞浜駅南口ロータリーにあるホテル行きバス乗り場から約5分

◎構造： 地下1階～地上11階 塔屋1階 RC構造

◎客室数： 客室428室

◎経営： ヒューリックホテルマネジメント株式会社

◎公式HP： <https://www.maihamahotel.jp/>

[リブランド情報特設ページ] <https://www.maihamahotel.jp/event/rebrand-maihamaviewhotel.php>

◎お問い合わせ： TEL 047-355-1222

＜本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先＞

ヒューリックホテルマネジメントPR事務局（カーツメディアワークス内） 山内・北岡

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 Mail： contact@kartz.co.jp