PARTY PLAN

パーティープラン

2023年4月1日 ～ 2024年3月31日

親睦会や同窓会など
様々な目的でご利用になれるプラン
立食スタイルから着席スタイルまで1年を通して
様々なパーティーにご利用いただけます

東京ベイ舞浜ホテル
www.maihamahotel.jp
〒279-0031　千葉県浦安市舞浜1-34

2種類のスタイルからお選びになれます

20名様から承ります。
いずれのプランもお飲み物が含まれます。（飲み放題2時間制）
コース料理をご希望の場合は、営業担当までお問い合わせください。

Aプラン　8,000円　/　Bプラン　9,500円　/　Cプラン　11,000円
※表示料金は1名様あたりの料金で、サービス料・税金込みです。

内容

料理・飲み物・会場料（2時間）・ステージ・司会台・音響照明セット（有線マイク1本、ワイヤレスマイク1本、CDプレイヤー）

ビュッフェ（着席または立食）

Aプラン　8,000円

●冷製料理
スモークサーモンのマリネ
帆立貝と彩り野菜の菜園風
チキンとブロッコリーのミモザ風
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
シーザーサラダ
●温製料理
ムール貝の白ワイン蒸し
スパイシーポテト
鶏もも肉のカチャトーラ
ローストポーク 季節野菜とデミグラスソース
ボローニャ風ミートソース
ビーフカレー
ターメリックライス
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
5アイテム

Bプラン　9,500円

●冷製料理
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
白身魚のエスカベッシュ
生ハムとコルニッション
トルティーヤとスパイシーサルサ
チキングリルとオレンジのマリネ
●温製料理
カジキマグロのポワレ
ムール貝とアサリのブイヤベース
白身魚のフリット タルタルソース添え
鶏もも肉のマスタードパン粉焼き
豚肉のグリル バルサミコソース
キッシュロレーヌ
ベーコンとキャベツのペペロンチーノ
トマトシュリンプカレー
バターライス
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
5アイテム

Cプラン　11,000円

●冷製料理
マリネサーモン グレープフルーツ風味
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
マグロとアボカドのタルタル
パテ・ド・カンパーニュ
ボローニャソーセージとモッツァレラバッカのサラダ仕立て
イタリアンサラミとクリームチーズのカナッペ
●温製料理
魚介類のナージュ サフラン風味
白身魚の香草パン粉焼き タップナードソース
ガーリックシュリンプ
鶏もも肉のグリル マスタードソース
ビーフストロガノフ
ローストビーフ レフォールソース
季節野菜のグランメール添え
シーフードパエリア
サルシッチャのクリームソース リガトーニ
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
7アイテム

ドリンクメニュー

ビール / ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎 / カクテル / 日本酒
ソフトドリンク（ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース）
※プランにより選べるアイテム数が異なります。　※1アイテムにつき1名様500円で追加を承ります。

オンテーブルビュッフェ（着席）

Aプラン　8,000円

●冷製料理
スモークサーモンのマリネ
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
シーザーサラダ
●温製料理
白身魚のフリット タルタルソース添え
鶏もも肉のカチャトーラ
ローストポーク 季節の野菜とデミグラスソース
ビーフカレー
ターメリックライス
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
5アイテム

Bプラン　9,500円

●冷製料理
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
白身魚のエスカベッシュ
トルティーヤとスパイシーサルサ
チキングリルとオレンジのマリネ
●温製料理
カジキマグロのポワレ
鶏もも肉のマスタードパン粉焼き
豚肉のグリル バルサミコソース
キッシュロレーヌ
トマトシュリンプカレー
バターライス
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
5アイテム

Cプラン　11,000円

●冷製料理
マリネサーモン グレープフルーツ風味
魚介類と旬野菜のサラダ仕立て
パテ・ド・カンパーニュ
ボローニャソーセージとモッツァレラバッカのサラダ仕立て
イタリアンサラミとクリームチーズのカナッペ
●温製料理
白身魚の香草パン粉焼き タップナードソース
ガーリックシュリンプ
鶏もも肉のグリル マスタードソース
ローストビーフ レフォールソース
シーフードパエリア
サルシッチャのクリームソース リガトーニ
●デザート
季節のフルーツ
デザート盛り合わせ
●フリードリンク
7アイテム

オプション

パーティーに華を添えるオプションをご用意しております。

料理オプション

ローストビーフカッティングサービス	1名様　1,100円
寿司桶	1名様　1,100円
デザートビュッフェ	1名様　1,100円
ノンアルコールビール	1本　880円

設備オプション

カラオケレンタル
プロジェクター・スクリーン
※ご料金はお問い合わせください。

※ご利用日10日前までの完全予約制です。
※3日前以降のキャンセルは料金の全額を申し受けます。
※人数変更は3日前までにお申し付けください。
※料理は一例です。食材の仕入れ状況により、予告なくメニューを変更する場合がございます。
※写真はイメージです。

会場

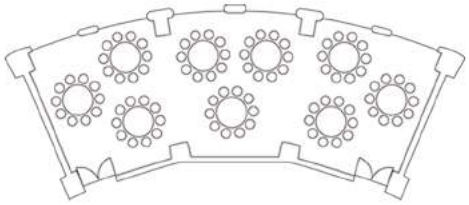
邸宅のテラスをイメージしたベイビューの会場です。
着席・立食などのパーティーや会議など、多目的にご利用いただけます。
人数や目的に合わせて会場を区切ることも可能です。

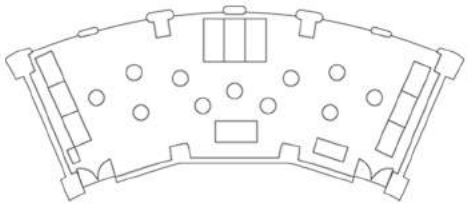
会場面積

ラベンダー	188㎡（57坪）
ジャスミン	188㎡（57坪）
さくら	61㎡（19坪）

ラベンダー/ジャスミンの収容人数

ビュッフェ（立食）	130名様
ビュッフェ（着席）	70名様
オンテーブルビュッフェ	90名様
コース料理	90名様





アクセス

電車でのアクセス

JR京葉線または武蔵野線「舞浜駅」で下車し、
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。

■ディズニーリゾートラインをご利用の場合

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2～4分。

■ホテル行き無料シャトルバスをご利用の場合

舞浜駅のホテル行きバス乗り場から約5分。

■バス時刻表

ベイサイド・ステーション ⇔ ホテル　　料金：無料

ベイサイド・ステーション発 5番バス停	時	ホテル発 3番バス停
8～10分間隔	7～12	始発7：00 8～10分間隔
5～7分間隔 「東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート」経由 終発23：35	13～23	5～7分間隔 終発23：35

※季節・曜日により始発・最終時刻が変更されることがございます。
※5番バス停は「東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート」と共同運行です。

JR舞浜駅 ⇔ ホテル　　料金：無料

JR舞浜駅発 南口ロータリー ホテル行バスのりば	時	ホテル発 2番バス停
46　26　06	7～22	00　20　40

※車イスの場合は、ベイサイド・ステーション経由をおすすめいたします。

車でのアクセス

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。

■駐車場料金

ご宴会にご出席のお客様
6時間まで無料

ご宿泊のお客様
1泊／3,300円、2泊／4,700円、3泊以上／6,100円
（※料金適用時間／ご到着日0:00～ご出発日14:00）

レストラン・カフェをご利用のお客様
3時間まで無料

※いずれの場合も超過1時間毎に600円

ご予約・お問い合わせ
東京ベイ舞浜ホテル セールス課　　TEL.047-355-8226　FAX.047-355-6777