



# とさ しまんと 土佐 四万十 フェア

豊かな自然の恵みを最大限に受けた土佐料理  
前回のフェアで好評だった鯉の「龍馬タタキ」も登場

2019.4.1 ▶ 4.26

ディナービュッフェ  
17:00~21:30

大人 (13才以上) 5,000円 (土・日・祝 5,500円)  
7才~12才 2,500円 (土・日・祝 2,800円) 4才~6才 1,300円 (土・日・祝 1,400円)  
3才以下 無料 ドリンクバー 500円 (小学生以下無料)



完全薬焼き龍馬タタキ

お得な前売り券販売中 <3/31まで>

平日 4,500円 / 土・日・祝 5,000円

<購入特典> どちらかひとつお選びください。

- ① ドリンクバー無料
- ② ハーフボトルワインプレゼント (2名様につき1本)

※前売り券はYahoo!バスマーケットでの販売となります。



※表示料金はサービス料込・税金別です。 ※写真はイメージです。



東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル

東京ベイ舞浜ホテル

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-34  
<https://www.maihamahotel.jp>

ご予約・お問い合わせ

レストラン ファインテラス

TEL 047-355-1207 受付時間 10:00~23:00

※ご予約はホームページからも承ります。ご予約はこちら▶  
<https://www.maihamahotel.jp/restaurant/#dinnerbuffet201904>





## 完全薫焼き龍馬タタキ

一本釣りで水揚げされた鰹のトロ身を超低温凍結し葉のみで焼き上げる土佐の伝統製法にこだわった「龍馬タタキ」。芳ばしい香り、とろける食感あふれ出す旨味をご堪能ください。



これぞ土佐の味！

トロ鰹と職人技と四万十川流域の稲ワラという最高の組み合わせがこれまでにない芳ばしいとろける食感の鰹のタタキを生み出します。

一番人気！  
伝統製法にこだわった鰹のタタキ

## 海・川・山の幸で 彩られた土佐料理



太平洋を流れる黒潮によってもたらされる新鮮な海の幸や土佐料理を語る上で外せない四万十川をはじめとする美しい清流からの恵み四国山脈からもたらされる素朴な山の幸。海・川・山の幸で彩られた土佐の料理を存分に味わえます。



## 四万十うなぎの蒲焼井

「最後の清流」とも言われる四万十川で獲れたシラスウナギを、四万十川の伏流水で育てた四万十うなぎ。身がやわらかく、程よく脂ののった上品な味わいを楽しめる。

## 四万十鶏もも肉の卵とじ

四万十鶏は、温暖な気候のもと美味しい水と特製の配合飼料で育った高知のブランド鶏。程よい歯ごたえとやさしい甘みが特長。ご飯との相性も抜群。



## そのほかのメニュー

### オードブル

土佐清水さばのカルパッチョ / 新鮮春野菜のバーニャカウダ  
竹の子とベーコンのマリネ / 四万十鶏胸肉と枝豆のマリネ  
イタリアンプロシュートと春野菜 / 安芸水産直送しらす  
安芸水産直送しらすの釜揚げ

高知市 谷さんの作った茗荷のグレック / サラダバー

### 魚料理

土佐清水さばの竜田揚げ  
宿毛湾与力水産直送目鯛のポワレ 菜の花と焦がしバター

### 肉料理

四万十ボーク肩ロースのカレー煮込み / ビーフストロガノフ  
オーストラリア産ブラックアンガスのローストビーフ / ハンバーグ

### 温製料理

マカロニグラタン / ポテトフライ

### 麺料理・ご飯

土佐一本釣りうるめいわしのオイルサーディンスパゲッティー  
高知県産ニラ焼きそば / しまん和美野里 四万十栗の栗ごはん  
四万十鶏と高知県産茄子のカレー / チキンライス

### スープ

土佐一本釣りうるめいわしのつみれ汁  
高知県産さつまいものクリームスープ

### デザート

土佐文旦ゼリー / ミカンのパンナコッタ / 柑橘フルーツタルト  
四万十栗のショートケーキ / 舞浜プリン  
南国市西島園芸団地産マスクメロン / 南国市西島園芸団地産スイカ  
オレンジ / パイナップル ほか

※一部メニューは高知県の食材でないものがございます。

※メニューは食材の仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

■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。

【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。