

修学旅行 お食事のご案内



11 階まで吹き抜けのアトリウム、自然光あふれる開放感のあるスペースが広がります。
水のせせらぎと木々の緑をともなう快適な空間でお寛ぎください。
「おもてなしの360° ステージ」をサービスコンセプトとしたホテルです。



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

<https://www.maihamahotel.jp>

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-34

TEL:047-355-1222(代表)



■朝食会場

ご朝食会場は3タイプあり、各会場に合わせた朝食スタイルをご用意しております。


※会場により利用人数・時間が異なります。 ※会場、時間およびスタイルはホテルより指定させていただきます。


会場	スタイル								
<p>■レストラン ファインテラス</p> <p>11層吹き抜けのアトリウムに位置する会場。</p> 	<p>●ビュッフェ</p> <p>洋食と和食のバラエティに富んだメニュー「ファイン・ビュッフェ」をご用意いたします。</p> 								
<p>■宴会場</p> <p>自然の光が差し込み、海が見える開放的な会場。貸切でご利用になれます。</p>  <table data-bbox="256 1375 670 1559"> <tr> <td>さくら</td> <td>40名様まで</td> </tr> <tr> <td>ジャスミン</td> <td>130名様まで</td> </tr> <tr> <td>ラベンダー</td> <td>130名様まで</td> </tr> <tr> <td>ホワイトルーム</td> <td>60名様まで</td> </tr> </table>	さくら	40名様まで	ジャスミン	130名様まで	ラベンダー	130名様まで	ホワイトルーム	60名様まで	<p>●セット</p> <p>洋食と和食のメニューを主に卓上盛り合わせスタイルをご用意いたします。</p> 
さくら	40名様まで								
ジャスミン	130名様まで								
ラベンダー	130名様まで								
ホワイトルーム	60名様まで								
<p>■お部屋</p> <p>お時間にゆとりをもってお召し上がりになれます。</p> 	<p>●モーニングボックス</p> <p>気軽にお召し上がりになれるボリューム満点の「モーニングボックス」をご用意いたします。</p> 								


※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。 ※写真はイメージです。

■朝食スタイル

ビュッフェ、セット、モーニングボックスの3つのスタイルでお召し上がりになれます。

<p>●朝食ビュッフェ</p>	<p>【時間】 6:00～7:15のうち45分間 ※7:00以降は貸切ではなくなります。</p> <p>【人数】 30～200名様 ※30名様未満の場合はご相談ください。</p> <p>【会場】 レストラン ファインテラス</p>
	<p>【メニュー例】</p> <p>オムレツ ボイルソーセージ ボイルハム パン スープ パスタ パンケーキ フライドポテト シリアル ヨーグルト トマト コーン きゅうり 海藻 ミックスサラダ ポテトサラダ オレンジ グレープフルーツ パイナップル フルーツカクテル ライス 味噌汁 焼き魚 和惣菜 豆腐 温泉卵 納豆 お漬物 焼き海苔 ソフトドリンク各種</p>

<p>●朝食セット</p>	<p>【時間】 6:30～10:00のうち45分間</p> <p>【人数】 複数会場の場合 20～350名様 ※1会場の場合最大130名様</p> <p>【会場】 宴会場</p>
	<p>【メニュー例】</p> <p>オムレツ ボイルソーセージ ボイルハム グラタン パン ミックスサラダ フルーツカクテル ヨーグルト ソフトドリンク コーヒー ライス 味噌汁 温泉卵 納豆 お漬物 焼き海苔</p> <p>おかわり自由 : ライス 味噌汁</p>


<p>●モーニングボックス</p>	<p>【時間】 7:00～8:00 ※引渡場所は打ち合わせ時に決定いたします。</p> <p>【人数】 ー</p> <p>【会場】 客室</p>
	<p>【メニュー例】</p> <p>チキンカツ 温野菜 パスタ ポテトサラダ フルーツ サンドウィッチ オレンジジュース</p>

※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。 ※写真はイメージです。

昼 食

■昼食スタイル


宴会場を貸切でご利用になれます。宿泊なしでお食事のみでのご利用もご相談ください。
昼食ビュッフェメニューについては夕食ビュッフェメニューをご参照ください。


●昼食セット	【 時 間 】 11:30～14:00 のうち 60 分間 【 人 数 】 複数会場の場合 20～350 名様 ※1 会場の場合最大 130 名様
	【メニュー例】 ポークソテー 彩り野菜添え キノコのデミグラスソース ミックスサラダ ライス ミネストローネ ソフトドリンク

夕 食

■夕食スタイル

宴会場を貸切でご利用になれます。ビュッフェ、セットの 2 つのスタイルでお召し上がりになれます。

●夕食ビュッフェ	【 時 間 】 60 分間 【 人 数 】 複数会場の場合 50～350 名様 ※1 会場の場合最大 130 名様
	【メニュー例】 ローストポーク ハンバーグ チキンナゲット シーフードマカロニグラタン ミネストローネ パスタ フライドポテト カレー ライス 味噌汁 トマト レタス コーン ポテトサラダ マンゴープリン ソフトドリンク各種

●夕食セット	【 時 間 】 60 分間 ※一品ずつ順番にお出しします 【 人 数 】 複数会場の場合 10～350 名様 ※1 会場の場合最大 130 名様		
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 【1 泊目メニュー】 キノコとチキンのマリネ サラダ添え コーンスープ ハンバーグ マッシュルームソース ライス フルーツ ソフトドリンク </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; border-left: 1px dashed black;"> 【2 泊目メニュー】 サーモンのマリネ サラダ添え パンプキンスープ 鶏もも肉のソテー コナツツカレーソース ピラフ添え フルーツ ソフトドリンク </td> </tr> </table>	【1 泊目メニュー】 キノコとチキンのマリネ サラダ添え コーンスープ ハンバーグ マッシュルームソース ライス フルーツ ソフトドリンク	【2 泊目メニュー】 サーモンのマリネ サラダ添え パンプキンスープ 鶏もも肉のソテー コナツツカレーソース ピラフ添え フルーツ ソフトドリンク
【1 泊目メニュー】 キノコとチキンのマリネ サラダ添え コーンスープ ハンバーグ マッシュルームソース ライス フルーツ ソフトドリンク	【2 泊目メニュー】 サーモンのマリネ サラダ添え パンプキンスープ 鶏もも肉のソテー コナツツカレーソース ピラフ添え フルーツ ソフトドリンク		

お 夜 食

■お夜食スタイル

パンまたはおにぎりの組み合わせをお選びになれます。お飲み物のみのご用意いたします。

●パンセット	●おにぎりセット
	
【組み合わせ例】 ・パン 2 個 ・パックジュース	【組み合わせ例】 ・おにぎり 2 個 ・お茶

※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。 ※写真はイメージです。