

## Appetizer オードブル

スモークサーモン ケッパーとレモン ハーブサラダ添え 軽いスモークのサーモンを相性の良いレモンとケッパーで お召し上がりください Smoked Salmon with Caper, Lemon and Herb Salad	1,400 円	生ハムとパルメザンチーズのサラダ仕立て バルサミコソース 風味豊かな生ハムをサラダ仕立て Salad of Prosciutto and Parmesan with Balsamic Sauce	1,400 円
本日のオードブル 4 種盛り 日替わりで 4 種類を盛り合わせ Assorted Appetizer	1,500 円	3 種チーズの盛り合わせ 白カビタイプ 青カビタイプ シェーブル Assorted Cheese	1,500 円
自家製パテ・ド・カンパーニュ 緑マスタードソース クラシックな製法でしっかりと作り上げたフレンチ伝統の味をお楽しみください Pate de Champagne with Green Mustard Sauce	1,800 円	フォアグラのポワレ オレンジソース 世界三大珍味フォアグラ 焼き上がりの香りととろける舌触りを贅沢に Foie gras Poiret with Orange Sauce	2,400 円

## Salad サラダ

スモールサラダ Small Salad	600 円	シーザーサラダ 鶏モモ肉のグリエ添え オードブルとしてもメインディッシュとしてもお楽しみになれます Caesar Salad with Grilled Chicken	1,200 円
------------------------	-------	--	---------

## Soup スープ

コーンスープ とうもろこしの甘さを生かしたスープ Corn Soup	600 円	季節野菜のポタージュ 季節の野菜をクリーミーなスープに仕上げました Creamy vegetable Soup	900 円
具沢山ミネストローネ 野菜たっぷりのイタリア風スープ Minestrone	900 円	あつあつオニオングラタンスープ じっくり炒めた玉葱とグリュイエールチーズの風味 Onion Gratin Soup	1,000 円

## Sandwich & Pizza サンドウィッチ・ピザ

舞浜ドッグ ジューシーなソーセージをキャベツの甘みとともに Maihama Hot Dog	1,300 円	ミックスサンドウィッチ トマト キュウリ ハム チーズ レタス 卵のサンドウィッチ Assorted Sandwiches	1,500 円
フレンチトースト メープルシロップ添え (20 分程かかります) ふわふわに膨れ上がったフレンチトーストに カナダ産のメープルシロップをたっぷり French Toast with Maple Syrup	1,500 円	ローストビーフのバゲットサンド 贅沢にサンドしたローストビーフをご賞味ください Roast Beef Sandwiches	1,600 円
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ベーコン ローストチキン 万作 Egg トマトをトーストではさみました American Clubhouse Sandwiches	1,600 円	舞浜ホテル特製ハンバーガー お二人でも充分楽しめる国産牛 100%パテ 200g 使用 Hamburger Maihama Hotel Special	2,000 円
ピッツァ マルゲリータ バジル モッツァレラチーズ トマトソースのピザ Pizza with Tomato, Cheese and Basil	1,500 円	ピッツァ クアトロ フンギ (茸のピッツァ) 4 種類の茸の香りととろけるチーズの香りをお楽しみください Pizza with Mushrooms	1,800 円

## Rice ライス

舞浜カレー (マイルド、中辛) (スープ・サラダ付き) スパイスにココや旨みを加えました Maihama Curry and Rice with Soup and Salad (Mild or Medium hot)	1,600 円	ビーフハヤシライス (スープ・サラダ付き) 薄切りビーフと野菜をデミグラスソースで 煮込み赤ワインで深みを加えました Hashed Beef and Rice with Soup and Salad	1,600 円
ベジタブルカレー (スープ・サラダ付き) 野菜がたっぷり入ったヘルシーなカレー Vegetable Curry and Rice with Soup and Salad	1,750 円	オムライス お客様の前でふわふわのオムレツをカットします Omelette Rice	1,500 円
シーフードピラフ アメリケーヌソース風味 たっぷりと魚介類を使いオマール海老で贅沢に仕上げました Seafood Pilaf Sauce Américaine Flavor	1,800 円	舞浜ホテル特製ロコモコ ホテル特製の国産牛ハンバーグをハワイアンスタイルにて Loco Moco Rice Topped with Hamburger Steak and Fried Egg	2,000 円

## Pasta パスタ

炙り明太子と長ネギのスパゲッティ 炙った明太子の香りと醤油風味のスパゲッティ 大葉と刻み海苔を添えて Spaghetti with Seared Spicy Cod Roe and Japanese Leek	180g	1,300 円	240g	1,700 円
スパゲッティ カルボナーラ パンチェッタ 生クリーム パルメザンチーズと「ごまたまご」を使用 Spaghetti Carbonara with "Goma-Tamago"	180g	1,300 円	240g	1,700 円
フジッリ アマトリチャーナ フジッリにトマトとベーコンのソースが絡みます Fusilli Amatriciana	180g	1,300 円	240g	1,700 円
茄子とチョリソーのペネアラビアータ 辛さの奥に深い味わいのチョリソーとトマトソースの相性は抜群 Penne All'arrabbiata with Eggplant and Chorizo	180g	1,300 円	240g	1,700 円
スパゲッティ ジェノベーゼ バジルの香りが口の中いっぱいに広がります Spaghetti Genovese	180g	1,300 円	240g	1,700 円
スパゲッティニ カラスミ入りアーリオオーリオ イタリアの高級食材をトッピングし深い味わいを出しました Spaghettoni Arrio Orio Peperoncino Bottarga	180g	1,500 円	240g	1,750 円
リングイネ はまぐりのボンゴレビアンコ 身のぷりぷりしたハマグリを使用したボンゴレ Vongole Bianco Linguine with White Clam	180g	1,500 円	240g	1,900 円

## Oriental Selection

## オリエンタルセレクション

東京醤油ラーメン あっさり醤油味の生細麺で昔ながらの味わい Ramen Soy Sauce Flavor	1,400 円	タイ風焼きそば 唐辛子やナンブラーなどの調味料をお好みで加えるタイのスタイルで Stir fried Noodle Thai Style	1,400 円
舞浜ホテル特製味噌ラーメン オリジナル味噌ダレをベースにゴマ風味でほど良い辛さのスープ Ramen "Miso" Flavor	1,600 円	季節の野菜天麩羅付きザルそば 関東風出汁と季節野菜の天麩羅と共に お楽しみください Cold Soba Noodles	1,500 円
霧島純粋豚ポークロースカツ (ご飯、味噌汁付き) きめ細かくやわらかい肉質、甘みのある脂身の霧島豚をサクサクの カツに仕上げました Kirishima Pork Loin Cutlet (with Rice and Miso Soup)	2,000 円	国産牛焼肉丼 (味噌汁、漬物付き) やわらかくてジューシーな国産牛を焼肉丼にて Grilled Domestic Beef Rice Bowl (with Miso Soup and Pickles)	2,000 円

## Side Dish サイドディッシュ

ガーリックトースト パスタのお供にも お酒のお供にも Garlic Toast	750 円	プロヴァンス野菜のガーリックソテー にんにくの効いた色とりどりのたっぷり野菜で 白ワインとの相性もバッチリ Garlic Vegetable Saute	750 円
季節野菜のバーニャカウダ 野菜本来の旨みを濃厚なバーニャカウダでお楽しみください Seasonal Steamed Vegetable	750 円	フライドチキン&ポテト お酒のお供に Fried Chicken and Potato	1,000 円

※表示料金はサービス料込、税金別です。  
\*Fees include service charge and exclude tax.

## Set Menu セットメニュー

スープ サラダ パンまたはライス付き With Soup and Salad, Bread or Rice

タスマニア産サーモンのムニエル 3,000 円  
焦がしバターソース

厚切りのサーモンをじっくり網焼きにし香りと旨みを引き出しました  
Tasmanian Salmon Meuniere with brown Butter

オマール海老のロースト クーリド オマールのナージュ 3,500 円

旨みが強く弾力のあるオマール海老に濃厚なソースを合わせました  
Roasted Lobster with Cream Sauce

帆立貝のポワレ 彩り野菜とサフランソース 3,500 円

大粒の帆立貝柱のプリプリ食感をサフランソースでお楽しみください  
Scallop Poeler with Vegetables and Saffron Sauce

国産鶏モモ肉のグリエ ディアブル風 2,800 円

ふっくらとジューシーに焼き上げた国産鶏モモ肉にマスタードを塗り  
パン粉をふって焼き上げました  
Grilled Chicken of Diabole style

やわらかく煮込んだビーフシチュー 3,200 円

一晚ワインに付け込んだ肉をじっくりやわらかくなるまで煮込んだトロトロのビーフシチュー  
Beef Stew

松阪牛のハンバーグステーキ 3,500 円

和風ソースまたはデミソース

松阪牛 100%使用 粗挽きで肉の歯ごたえも楽しめます

Matsusaka Beef Hamburger Steak  
(Sweet Garlic Soy Sauce or Demi-glace Sauce)

オーストラリア産牛フィレのステーキ 150g 4,500 円

和風ソースまたは粒マスタードソース

やわらかく癖のない牛フィレを厚切りで焼き上げました

Steak of Australian Beef Fillet  
(Sweet Garlic Soy Sauce or Mustard Sauce)

しあわせ絆牛サーロインのステーキ 250g 6,500 円

和風ソースまたは粒マスタードソース

甘みのある脂のサシが入ったサーロイン

Steak of Domestic Beef Sirloin  
(Sweet Garlic Soy Sauce or Mustard Sauce)

## Kid's Menu お子様メニュー

キッズカレーセット 1,000 円

甘口カレーとサラダ スープ デザートのセット  
Kid's Curry Set with Salad, Soup and Dessert

キッズプレート 1,500 円

ハンバーグ 唐揚げ エビフライなどお子様の大好きを一皿に  
Kid's Plate  
Hamburger Steak, Fried Chicken, Fried Prawn etc.

※子供用メニューは12才以下のお客様に限ります。  
\* Kid's Menu is limited to children 12 years old or younger.

## Dessert デザート

シャーベット 670 円

種類は係員にお問い合わせください  
Sherbet

アイスクリーム 670 円

種類は係員にお問い合わせください  
Ice Cream

ケーキ各種 380 円～

「舞浜プリン」など やさしい甘さと繊細な味わいのスイーツ  
Cake

季節のパフェ 910 円

旬のフルーツとアイスクリームを使ったパフェ  
Seasonal Parfait

※表示料金はサービス料込、税金別です。  
\*Fees include service charge and exclude tax.