

ドリンク DRINKS

18:00~24:00

Champagne

- ③③モエ・エ・シヤンドン (フランス) 750ml ¥10,500
Moët & Chandon
- ③④ボメリー・ブリュット・ロワイヤル (フランス) 750ml ¥7,500
375ml ¥5,000
Pommery Brut Royal

Sparkling Wine

- ③⑤アンジュエール (スペイン) 750ml ¥5,500
Angeaile

White Wine

- ③⑥ラブレ・ロワ シャブリ (フランス) 750ml ¥6,000
Labouré-Roi Chablis
- ③⑦ドウルト bボルドー ブラン (フランス) 375ml ¥2,000
Durto bBordeaux Blanc

Red Wine

- ③⑧ブシャール・ペール・エ・フィス・ブルゴーニュ
コトー・デ・モワンヌ・ルージュ (フランス) 750ml ¥6,800
*Bouchard Pere & Fils Bourgogne
Les Coteaux des Moines Rouge*
- ③⑨ドウルト bボルドー ルージュ (フランス) 375ml ¥2,000
Durto bBordeaux Rouge

Beer

- ④⑩国産ビール 小瓶 (アサヒ / サッポロ / キリン) ¥1,200
Small Bottle Beer (Asahi, Sapporo, Kirin)

Soft Drink

- ④①コーヒー *Coffee* ¥800
- ④②紅茶 *Tea* ¥800
- ④③オレンジジュース *Orange Juice* ¥800
- ④④アップルジュース *Apple Juice* ¥800
- ④⑤コーラ *Coke* ¥800

■ ROOM SERVICE MENU ■ WINTER SPECIAL ルームサービスメニュー



ウィンタースペシャル
2019年2月1日~2019年2月28日

ご注文は客室電話にて承ります
Please press the service button on the phone

レストラン

ディナー *Dinner Service*
18:00~22:00

ミッドナイト *Midnight Service*
22:00~24:00
(最終受付 *Last Call* 23:30)





Tokyo Bay Maihama Hotel

ディナーサービス DINNER SERVICE

18:00~22:00

オードブル	APPETIZERS
① グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥900
② シーザーサラダ <i>Caesar Salad</i>	¥1,300
③ スモークサーモン ケッパーとレモン ハーブサラダ添え <i>Smoked Salmon with Caper, Lemon and Herb Salad</i>	¥1,700
④ 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 <i>Salad of Prosciutto and Parmesan with Balsamic Sauce</i>	¥1,700
⑤ 3種のチーズ盛り合わせ (白カビ・青カビ・シェーブル) <i>Assorted Cheese</i>	¥1,800
ピッツア・パスタ	PIZZA & PASTA
⑥ ピッツア マルゲリータ <i>Pizza with Tomato, Cheese and Basil</i>	¥1,800
⑦ ピッツア カブリチョーザ <i>Seafood Pizza</i>	¥1,900
⑧ スパゲッティー ボロネーズ (180g) <i>Spaghetti with Tomato and Meat Sauce</i>	¥1,500
⑨ リングイネ はまぐりのボンゴレビアンコ (180g) <i>Linguine with White Clam Sauce</i>	¥1,800
カレー	RICE DISHES
スープ・サラダ付き with Soup & Salad	
⑩ 舞浜カレー (マイルド / 中辛) <i>Mathama Curry and Rice (Mild or Medium hot)</i>	¥1,900
⑪ ビーフハヤシライス <i>Hashed Beef and Rice</i>	¥1,900



セットメニュー	SET MENU
スープ・サラダ・パンまたはライス付き with Soup & Salad, Bread or Rice	
⑫ 松阪牛のハンバーグステーキ (180g) 和風ソースまたはデミグラスソース <i>Matsusaka Beef Hamburger Steak (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Demi-glace Sauce)</i>	¥4,000 
⑬ オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ (150g) 和風ソースまたは粒マスタードソース <i>Steak of Australian Beef Fillet (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Mustard Sauce)</i>	¥5,400 
⑭ しあわせ牝牛 サーロインステーキ (250g) 和風ソースまたは粒マスタードソース <i>Steak of Domestic Beef Sirloin (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Mustard Sauce)</i>	¥7,000 

季節限定	
⑮ 茸のクリーム ニョッキ <i>Gnocchi with Mushroom Cream Sauce</i>	¥2,000 
⑯ ラザニア <i>Lasagna</i>	¥2,000 

子供用メニュー	KID'S MENU
⑰ キッズカレーセット スープ・サラダ・デザート付き <i>Kid's Curry Set with Soup, Salad and Dessert</i>	¥1,300
デザート	DESSERTS
⑱ 本日のケーキセット カットケーキ・コーヒーまたは紅茶 <i>Today's Cake Set a Piece of Cake with Coffee or Tea</i>	¥1,400

ミッドナイトサービス MIDNIGHT SERVICE

22:00~24:00

季節限定	
⑰ 茸のクリーム ニョッキ <i>Gnocchi with Mushroom Cream Sauce</i>	¥2,000 
⑯ ラザニア <i>Lasagna</i>	¥2,000 
⑳ スモークサーモン ケッパーとレモン ハーブサラダ添え <i>Smoked Salmon with Caper, Lemon and Herb Salad</i>	¥1,700
㉑ 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 <i>Salad of Prosciutto and Parmesan with Balsamic Sauce</i>	¥1,700
㉒ 3種のチーズ盛り合わせ (白カビ・青カビ・シェーブル) <i>Assorted Cheese</i>	¥1,800
㉓ ピッツア マルゲリータ <i>Pizza with Tomato, Cheese and Basil</i>	¥1,800
㉔ ピッツア カブリチョーザ <i>Seafood Pizza</i>	¥1,900
㉕ スパゲッティー ボロネーズ (180g) <i>Spaghetti with Tomato and Meat Sauce</i>	¥1,500
㉖ リングイネ はまぐりのボンゴレビアンコ (180g) <i>Linguine with White Clam Sauce</i>	¥1,800
㉗ 舞浜カレー (マイルド / 中辛) <i>Mathama Curry and Rice (Mild or Medium hot)</i>	¥1,900
㉘ ビーフハヤシライス <i>Hashed Beef and Rice</i>	¥1,900
㉙ 牛焼肉丼 味噌汁・漬物付き <i>Grilled Beef Rice-Bowl with Miso Soup and Pickles</i>	¥1,800
㉚ おにぎりセット (梅・昆布) 味噌汁・漬物付き <i>ONIGIRI Set (Pickled Plum, Kelp) with Miso Soup and Pickles</i>	¥1,500
㉛ 本日のケーキセット コーヒーまたは紅茶付き <i>Today's Cake Set with Coffee or Tea</i>	¥1,400

※ご注文の品とお届け時の状況によりお待たせする場合がございます。※写真はイメージです。
※当ホテルで使用している米は国産です。※表示料金はサービス料込・税金別です。