

ドリンク DRINKS

18:00~24:00

季節限定

③⑦ チェレステ Celeste ¥1,000

イタリアのミモザの日にちなみ、ミモザの花と青空をイメージしたカクテル。
ウォッカと柑橘系ジュースを組み合わせた甘酸っぱい味わいが口の中に広がります。

③⑧ ピーチモヒート Peach Mojito ¥1,000

ハーブが効いたモヒートに桃の香りと甘みを加えたオリジナルカクテル。
すっきりとしたミントの爽やかさと芳醇な桃のまるやかな甘さのハーモニーを
お楽しみください。



Champagne

③⑨ モエ・エ・シャンドン (フランス) 750ml ¥10,500

Moët & Chandon

④⑩ ボメリー・ブリュット・ロワイヤル (フランス) 750ml ¥7,500

Pommery Brut Royal

375ml ¥5,000

Sparkling Wine

④① アンジュエール (スペイン) 750ml ¥5,500

Angeaile

White Wine

④② ラブレ・ロワ シャブリ (フランス) 750ml ¥6,000

Labouré-Roi Chablis

④③ ドウルト bボルドー ブラン (フランス) 375ml ¥2,000

Durto bBordeaux Blanc

Red Wine

④④ ブシャール・ペール・エ・フィス・ブルゴーニュ
コトール・デ・モワヌ・ルージュ (フランス) 750ml ¥6,800

Bouchard Père & Fils Bourgogne
Les Coteaux des Moines Rouge

④⑤ ドウルト bボルドー ルージュ (フランス) 375ml ¥2,000

Durto bBordeaux Rouge

Beer

④⑥ 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

④⑦ コーヒー Coffee ¥800

④⑧ 紅茶 Tea ¥800

④⑨ オレンジジュース Orange Juice ¥800

⑤⑩ アップルジュース Apple Juice ¥800

⑤⑪ コーラ Coke ¥800

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

スプリングスペシャル

2019年3月1日~2019年3月31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 カプリチョーザ <i>Seafood Pizza</i>	¥1,900
⑧ 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	
⑨ 舞浜カレー (マイルド / 中辛) <i>Mathama Curry and Rice (Mild or Medium hot)</i>	¥1,900
⑩ 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 MENUS
スープ・サラダ・パンまたはライス付き with Soup & Salad, Bread or Rice	
⑪ 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 ¥4,000 <i>Matsusaka Beef Hamburger Steak</i> (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Demi-glace Sauce)	
⑫ 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 ¥5,400 <i>Steak of Australian Beef Fillet</i> (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Mustard Sauce)	
⑬ しあわせ絆牛 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 ¥7,000 <i>Steak of Domestic Beef Sirloin</i> (Sweet Garlic Sauce of Soy Sauce Base or Mustard Sauce)	

季節限定

⑭ オホーツク海鮮丼 (甘海老・帆立・イクラ・鮭) (藻琴湖産しじみ汁・漬物付き) <i>Box of Rice Topped with Shrimp, Scallop, Salmon-roe and Salmon</i> (with Clam Miso Soup and Pickles)	¥3,000
⑮ 北十勝短角牛のビーフシチュー (スープ・サラダ・パンまたはライス付き) ¥4,000 <i>Beef Stew of Shorthorn (with Soup and Salad, Bread or Rice)</i>	
⑯ 知床ポーク生姜焼き御膳 (ご飯・漬物・味噌汁付き) <i>Ginger Pork Stir-fly (with Rice, Pickles and Miso Soup)</i>	¥3,500
⑰ 北十勝短角牛 スパゲッティ・ボロネーゼ (スープ・サラダ付き) ¥2,500 <i>Spaghetti with Tomato and Shorthorn Beef Sauce (with Soup and Salad)</i>	
⑱ 北見塩焼きそば ¥1,900 <i>Salt Fried Noodles</i>	



子供用メニュー	KID'S MENU
⑲ 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
⑳ 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

※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。

ミッドナイトサービス MIDNIGHT SERVICE

22:00~24:00

季節限定

⑲ オホーツク海鮮丼 (甘海老・帆立・イクラ・鮭) (藻琴湖産しじみ汁・漬物付き) <i>Box of Rice Topped with Shrimp, Scallop, Salmon-roe and Salmon</i> (with Clam Miso Soup and Pickles)	¥3,000
⑳ 北十勝短角牛のビーフシチュー (スープ・サラダ・パンまたはライス付き) ¥4,000 <i>Beef Stew of Shorthorn (with Soup and Salad, Bread or Rice)</i>	
㉑ 知床ポーク生姜焼き御膳 (ご飯・漬物・味噌汁付き) <i>Ginger Pork Stir-fly (with Rice, Pickles and Miso Soup)</i>	¥3,500
㉒ 北十勝短角牛 スパゲッティ・ボロネーゼ (スープ・サラダ付き) ¥2,500 <i>Spaghetti with Tomato and Shorthorn Beef Sauce (with Soup and Salad)</i>	
㉓ 北見塩焼きそば ¥1,900 <i>Salt Fried Noodles</i>	
㉔ 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
㉕ 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
㉖ 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
㉗ ピッツア マルゲリータ <i>Pizza with Tomato, Cheese and Basil</i>	¥1,800
㉘ ピッツア カプリチョーザ <i>Seafood Pizza</i>	¥1,900
㉙ 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
㉚ 舞浜カレー (マイルド / 中辛) <i>Mathama Curry and Rice (Mild or Medium hot)</i>	¥1,900
㉛ ビーフハヤシライス <i>Hashed Beef and Rice</i>	¥1,900
㉜ 牛焼肉丼 味噌汁・漬物付き <i>Grilled Beef Rice-Bowl with Miso Soup and Pickles</i>	¥1,800
㉝ 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
㉞ 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