



秋田フェア

男鹿・八幡平・横手



秋田の名物料理に舌鼓

老舗 佐藤養助商店の稲庭うどんをはじめ、きりたんぽ、比内地鶏、じゅんさい、秋田牛、八幡平ポークなど秋田の“美味しい”が勢ぞろい

2018.12.26 ▶ 2019.1.24 ディナービュッフェ 17:00~21:30

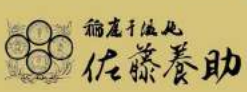
※12/30~1/3は「年末年始ディナービュッフェ」として秋田料理のほか特別メニューが加わります。料金も異なります。12/31のみ3部制（16:30~/18:30~/20:00~）

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）

年末年始ディナービュッフェ 大人（13才以上） 6,800円 7才~12才 3,400円 4才~6才 1,700円
 3才以下 無料 ドリンクバー 500円（小学生以下無料）

別料金にて販売
Special Menu

佐藤養助商店 稲庭うどん 一人前 1,500円
 ディナービュッフェをご利用のお客様限定！ハーフサイズ 500円



宗家 稲庭（佐藤）吉左エ門から、二代目佐藤養助が技を受け継いだ正統派の稲庭うどん。東京ベイ舞浜ホテルではシェフが実際に技術指導を受け、本格的な佐藤養助商店の味を再現。



※表示料金はサービス料込・税金別です。

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
<http://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▶
<http://www.maihamahotel.jp/restaurant/#dinnerbuffet201812>



食材へのこだわり



五城目町のキイチゴ農園

秋田の名物料理が勢ぞろい。総料理長が実際に産地を視察し厳選した食材を使用します。



秋田牛



比内地鶏



じゅんさい沼



男鹿椿漁港の真鯛

おすすめ
1

鈴和商店 きりたんぼ

比内地鶏などと煮込むきりたんぼ鍋や味噌をつけて食べる焼き田楽などコメの国にふさわしい秋田を代表する郷土料理。鈴和商店創業以来続く手巻き・炭火焼きの手法で焼き上げるきりたんぼは県内唯一。米にはささにしきを使用し、職人が一本一本焼き上げた伝統の味。

MENU 鈴和商店 手捏ねきりたんぼ 焼き田楽
比内地鶏入りきりたんぼ汁



おすすめ
2

比内地鶏

日本三大美味鶏のひとつ。肉質は引き締まり、噛めば噛むほど深いコクを味わえる。

MENU 比内地鶏手羽先の香草焼き
比内地鶏入りきりたんぼ汁
比内地鶏砂肝のコンフィとジャガイモ



おすすめ
3

じゅんさい

秋田の知られざる名物。じゅんさい沼で小舟に乗りひとつひとつ収穫します。つるりとしたのと越しやぶるぶるの食感がたまらない！太陽に照らされ輝く見た目から「食べるエメラルド」とも言われています。

MENU じゅんさい ポン酢と生姜添え



おすすめ
4

秋田牛

鳥海山麓の豊かな自然のもと飼育されている。適度に引き締まった肉質と赤身の中にもきめ細やかなサシが入り脂まで美味しい。

MENU 秋田牛ビーフステーキ
秋田牛ビーフカレー

おすすめ
5

八幡平ポーク

赤身のきめが細かくジューシーでやわらかい肉質が特長。脂にはコクがあるがくさみもなくさっぱりしている。

MENU 八幡平ポークのロースト



おすすめデザート

五城目キイチゴ& 田沢湖エコニコ農園ブルーベリー

国内産キイチゴの先駆者、五城目町のキイチゴ。山々に囲まれた冷涼な気候はキイチゴ栽培の好適地。甘みと酸味のほどよいバランスが特長。農薬を使わず土づくりにこだわったブルーベリー。甘くて大粒、濃厚な風味が口いっぱいに広がります。

鮮度抜群の
果実をフローズン
スタイルで！



MENU 五城目キイチゴ フローズンスタイル
田沢湖エコニコ農園ブルーベリー フローズンスタイル
田沢湖エコニコ農園ブルーベリータルト

そのほかのメニュー

オードブル・郷土料理
いぶりがっこクリームチーズ / サーモンとイクラのカクテル
帆立貝とリンゴのマリネ / 季節の根菜とベーコンのマリネ
B級グルメ 本荘ハムフライ / ほうれん草とベーコンのキッシュ
山菜味噌 / ポテトフライ

魚料理・肉料理
魚介類のフリカッセ / 男鹿椿漁港直送 真鯛のポワレ / 唐揚げ / ハンバーグ

ご飯・麺料理
あきたこまち / B級グルメ 横手焼きそば / フジッリ アマトリチャーナ
オイルサーディンのペペロンチーノ / 佐藤養助商店 稲庭うどん (別料金)

スープ
けんちん汁 / 白菜とベーコンのポトフ仕立てのスープ

デザート
ふじりんごのアップルパイ / 仁手古サイダーゼリー / 苺のショートケーキ
秋田産カボチャのブリュレ / 舞浜プリン / フルーツカクテル / カットフルーツ

年末年始限定
オーストラリア産ブラックアンガス牛サーロインのローストビーフ
お好み海鮮丼 (12/31のみ) / 年越しそば (12/31のみ)

お 得 な前売り券販売中 <12/25まで>

平日4,500円 / 土・日・祝5,000円

<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)



▲ご購入はこちらから

※12/30～2019/1/3の「年末年始ディナービュッフェ」は前売り券対象外です。
※前売り券はYahoo!パスマーケットでの販売となります。

※一部メニューは秋田県の食材でない場合がございます。 ※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ルゾートライン(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。