



US産Tボーンステーキのグリエ (追加料金+1,500円)



熊本県産牛もも肉ドライエイジングのポワレ (追加料金+1,500円)



松阪牛100%のハンバーグステーキ

とびきりアツい7日間！肉料理の祭典 Vol.4

舞浜ブッチャーフェスティバル

2018.7.14 - 2018.7.20 17:00 - 21:30

メインディッシュとしてお好みの肉料理をお選びになり
オードブルやデザートはビュッフェスタイルでお楽しみください

1名様 4,500円 (メニューにより追加料金あり)
子供用メニュー (4才~12才) 1,500円 / ドリンクバー 500円 (小学生以下無料)

※表示料金はサービス料込・税金別です。

Main Dish

メインディッシュ

松阪牛100%のハンバーグステーキ (180g)
仔羊肉のナバラン風煮込み (トマト煮込み) (約200g)
国産牛のミートパイ (約150g)
ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ (約150g)
ほか

Buffet Menu

ビュッフェメニュー

アヒポキ / トマトのカッペリーニ / オニオンフライ
アボカドとサーモンのブルスケッタ / ミネストローネ
カボチャの冷製クリームスープ / ナチュラルカットポテト
舞浜プリン / 苺のショートケーキ
ほか

特典付き前売り券販売中

1枚 4,500円

ご購入は
こちらから



<購入特典>
ドリンクバー無料
or
ハーフボトルワイン
プレゼント
(2名様につき1本)

※追加料金はレストランにてお支払ください。
※前売り券はYahoo!パスマーケットでの販売となります。

Maihama Butcher Festival



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/#butcher>



CHEF'S RECOMMENDATION



和牛3種盛り合わせ 追加料金 +1,500円

- 松阪牛もも肉のポワレ 60g
- 宮崎牛リブロースのポワレ 60g
- 熊本県産牛もも肉ドライエイジングのポワレ 60g

霜降りが特徴で「肉の芸術品」とも呼ばれる「松阪牛」や全国和牛能力共進会で2017年に日本一の称号を博した「宮崎牛」、東京の市場にはなかなか出回らないという稀少な「熊本県産牛」のドライエイジング肉を食べ比べできる贅沢な一品。

こちらも
要チェック

稀少なお肉も登場!

熊本県産牛もも肉ドライエイジングのポワレ 追加料金 +1,500円

ドライエイジングとは・・・

温度や湿度、風などを厳密に管理し、30日以上もの長い時間をかけゆっくりと乾燥熟成させていく方法。熟成が進み肉質が柔らかく変化すると同時に旨み成分が増加します。



肉の表面を乾燥させることで旨みだけが内側に凝縮され風味豊かな牛肉ができあがるのです。今回は約60日間ドライエイジングした牛肉をご用意いたします。

入手困難な熊本県産牛!

東京・芝浦の市場に月1頭しか出回らないという熊本県産牛をドライエイジングにて提供いたします。赤身肉本来の旨みをご堪能ください。



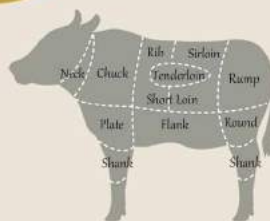
Main Dish

メインディッシュ

4,500円+追加料金で
以下の肉料理に変更できます

みんなで
シェアしよう!

- US産Tボースステーキのグリエ (約750g) +1,500円
- 松阪牛もも肉のポワレ (150g) +1,500円
- 熊本県産牛もも肉ドライエイジングのポワレ (150g) +1,500円
- 1ポンドステーキ ブラックアンガスサーロインのグリエ (454g) +1,500円
- 和牛3種盛り合わせ +1,500円
- 宮崎牛リブロースのポワレ (150g) +2,000円
- ほか



MEAT DRINK ENJOY

※メニューは食材の仕入れ状況によりやむ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リゾートライン（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。