



北海道フェア

海と大地の恵み

北海道の海と大地が育んだ食材をメインに使用した絶品料理を楽しむ
 目玉の「タラバ蟹・ズワイ蟹の食べ比べ」 海の恵みたっぷりの「海鮮丼」のほか
 「骨付き仔羊もも肉の薫焼きロースト」など新メニューも登場！

2019.3.1 ▶ 3.31 ディナービュッフェ
 17:00~21:30

大人 (13才以上) 5,900円 (土・日・祝 6,600円)
 7才~12才 3,000円 (土・日・祝 3,300円)
 4才~6才 1,500円 (土・日・祝 1,700円)
 3才以下 無料
 ドリンクバー 500円 (小学生以下無料)

お得な前売り券販売中 <2/28まで>

平日 5,500円 / 土・日・祝 6,000円

<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)



ご購入は
 こちらから

※前売り券はYahoo!バスマーケットでの販売となります。

※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

東京パイ舞浜ホテル

〒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/#dinnerbuffet201903>



大好評につき今回もやります！



おすすめ

1 タラバ蟹・ズワイ蟹の食べ比べ

極太で食べごたえ抜群がゆえ「蟹の王様」と言われるタラバ蟹と、繊細で濃厚な旨味がゆえ「蟹の女王」と言われるズワイ蟹を食べ比べできる贅沢な一品。

※タラバ蟹は前回好評の「ロシア産タラバ蟹」を、ズワイ蟹は「トグズワイ蟹」などを使用します。仕入れ状況により産地は異なる場合がございます。

北海道の海と大地が育んだ食材を メインに使用した絶品料理が勢ぞろい

当ホテルでは長年培ってきた独自の仕入れルートがあるため、今シーズンにおいても満を持して「北海道フェア」を開催する運びとなりました。北海道ならではの食材を使用したメニューや地域ごとの名物料理をご堪能ください。



おすすめ
2

海鮮丼 (サーモン・イクラ・ 甘エビ・帆立)

こちらも
大人気

活〆や鮮度保持の実践により、肉質の張りや色合いの良さが特長の船上一本〆鮭や標津漁協直送の帆立など海の恵みがたっぷり乗った海鮮丼。



おすすめ
3

骨付き仔羊もも肉の 薬焼きロースト

シェフが目の前で
カットिंग
いたします

薬の芳ばしい香りと、しっとりと焼き上げられた仔羊特有の風味を味わえる逸品です。



New Menu

その他のメニュー

- オードブル 標津漁協直送船上一本〆鮭のロミロミサーモン、北海道コーンのパパロア、知床ポークのリエット、北海道産わかさぎのエスカベッシュ チーズ工房 白糠酪恵社のチーズ盛り合わせ、知床どりとジャガイモのマスタードマリネ、塩辛、北海道野菜も使用したサラダバー
- 魚料理 札幌中央卸売市場直送青ツブ貝のブルギニョン、北海道産帆立貝のバター醤油焼き、標津漁協直送船上一本〆鮭のポワレ
- 肉料理 北十勝短角牛のビーフシチュー、知床どりもも肉のクリームシチュー、知床ポークの生姜焼き、鶏ザンギ
- 温製料理 北見塩焼きそば、西山製麺の味噌ラーメン、帆立とコンキリエのクリームパスタ、北十勝短角牛のポロネーゼ 北海シーフードカレー、北海道産長芋磯部揚げ、ジャガバター
- スープ スープカレー、北海道産きたあかりのクリームスープ、藻琴湖産シジミ汁
- デザート 北海道産えびすかばちのロールケーキ、スフレチーズケーキ、ヨーグルトケーキ、キャラメルムース、ハスカップベリー 苺のショートケーキ、舞浜プリン、カットフルーツ(苺、ブドウ、ミカン、リンゴ) ほか

※一部メニューは北海道の食材でないものもございます。 ※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。