

# Premium Christmas Dinner Course

プレミアムクリスマスディナーコース

12/22(Sat)・23(Sun)・24(Mon) 18:30～ 宴会場(2階)



## 総料理長 稲葉一朗が贈るクリスマスの特別ディナー

東京ベイの夜景とともにフレンチのフルコースをお楽しみください

*Panaché de Fruits de Mer à la Bouquette aux Fines Herbes et Caviar*

旬の魚介類とハーブのブーケ仕立て キャビア添え

*Velouté de Crème de Châtaigne et Foie Gras Poêlé*

山栗のヴァルテ フォアグラのポワレとともに

*Oreille de Mer et Homard Carapace Rôti aux Racine Potagère, Emulsion d'Agurmes*

黒鮑とオマール海老の殻ごとロースト 根菜添え 柑橘のエミュルション

*Filet de Bœuf Enroulé au Truffe, Champignon de Bois et Sauce Périgueux*

トリュフを纏った和牛フィレ肉のパイ包み焼き 森の茸とペリグーソース

*Brie de Meaux Gratine de Cassonade au Noix*

ブリ・ド・モーのカソナードグラタン クルミ添え

*Cocktail de Fruits à Rataouille et Fondant Chocolat*

色とりどりフルーツのラタトゥイユとフォンダンショコラ

*Pain et Beurre*

パンとバター

*Café ou Thé*

コーヒー又は紅茶

18,000円(サービス料・税金込) 乾杯酒付き

### Christmas Service クリスマス礼拝

12月24日 18:00～ チャペルルミエール(2階)

牧師による招きの言葉を聴き、讃美歌を歌い、お祈りを捧げます。

### Opening Christmas Live オープニングクリスマスライブ

12月22日～24日 18:30～

聖なる夜にふさわしい曲をお届けいたします。特別ディナーとともに優雅なひとときをお過ごしください。



### 総料理長 稲葉一朗

都内ホテルのメインダイニング(フレンチレストラン)で10年間シェフとして活躍。

2014年に東京ベイ舞浜ホテルの総料理長に就任。伝統に裏付けられたフランス料理をベースに現代的なアレンジを加えた料理を表現。料理のエッセンスを見極め、最善の調理法で素材の魅力を際立たせるよう一品一品に誠実さと創意を尽くします。

※12月19日 23:00までのご予約制です。 ※12月20日以降の予約のお取消しは、取消料として料金の全額を申し受けます。



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.maihama-hotel.jp>

### ご予約・お問い合わせ

宴会予約課

TEL 047-355-8787 受付時間 9:00～19:00(土・日・祝 9:00～20:00)

※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.maihama-hotel.jp/restaurant/#premium-dinner2018>

