

Appetizer オードブル

スモークサーモン ケッパーとレモン ハーブサラダ添え 軽いスモークのサーモンを相性の良いレモンとケッパーで でお召し上がりください Smoked Salmon with Caper, Lemon and Herb Salad	1,400 円	3 種チーズの盛り合わせ 白カビタイプ 青カビタイプ シェーブル Assorted Cheese	1,500 円
本日のオードブル 4 種盛り 日替わりで 4 種類を盛り合わせ Assorted Appetizer	1,500 円	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 風味豊かな生ハムをサラダ仕立て Salad of Raw Ham and Parmesan with Balsamic Sauce	1,400 円
ムール貝のガーリック風味 白ワイン蒸し 弾力のあるムール貝をニース風に仕上げました Steamed Mussels with Garlic in White Wine	1,400 円	海老のアヒージョ ガーリックトースト添え プリプリの海老とガーリックオイルをバゲットに付けて お楽しみください Shrimp Ajillo with Garlic Toast	1,500 円

Salad サラダ

シーザーサラダ 鶏モモ肉のグリユ添え オードブルとしてもメインディッシュとしてもお楽しみになります Caesar Salad with Grilled Chicken	1,200 円	スモールサラダ Small Salad	600 円
--	---------	------------------------	-------

Soup スープ

具沢山ミネストローネ 野菜たっぷりのイタリア風スープ Minestrone	900 円	あつあつオニオングラタンスープ じっくり炒めた玉葱とグリュイエールチーズの風味 Onion Gratin Soup	1,000 円
季節野菜のポタージュ 季節の野菜をクリーミーなスープに仕上げました Creamy vegetable Soup	900 円	コーンスープ とうもろこしの甘さを生かしたスープ Corn Soup	600 円

Sandwich & Pizza

サンドウィッチ・ピザ

ミックスサンドウィッチ トマト キュウリ ハム チーズ レタス 卵のサンドウィッチ Assorted Sandwiches	1,300 円	ボカディージョ(スペイン風バゲットサンド) ソフトサラミとクリームチーズをバゲットでサンドしました Spanish style sandwiches	1,600 円
クロックムッシュ とろとろのチーズが溶けだすホットサンド Croque-Monsieur	1,300 円	ピッツァ マルゲリータ バジル モッツアレラチーズ トマトソースのピザ Pizza with Tomato, Cheese and Basil	1,500 円
舞浜ドッグ ジューシーなソーセージをキャベツの甘みとともに Maihama Hot Dog	1,200 円	ピッツァ カプリチョーザ オマール海老 サーモン 帆立貝をのせたピザ Seafood Pizza	1,600 円
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ バーガー ローストチキン 万作イグ トマトソースではさみました American Clubhouse Sandwiches	1,500 円	舞浜ホテル特製ハンバーガー お二人でも充分楽しめる国産牛 100%パテ 200g 使用 Hamburger Maihama Hotel Special	2,000 円

Curry & Omelet with Rice

カレー・オムライス

舞浜カレー(マイルド、中辛) (スープ・サラダ付き) スパイシーさにコクや旨みを加えました Maihama Curry and Rice with Soup and Salad (Mild or Medium hot)	1,600 円	ビーフハヤシライス (スープ・サラダ付き) 薄切りビーフと野菜をデミグラスソースで 煮込み赤ワインで深みを加えました Hashed Beef and Rice with Soup and Salad	1,600 円
ベジタブルカレー(スープ・サラダ付き) 野菜がたっぷり入ったヘルシーなカレー Vegetable Curry and Rice with Soup and Salad	1,750 円	オムライス お客様の前でふわふわのオムレツをカットします Omelette Rice	1,500 円
ビーフピラフ 梅干し風味 和洋折衷の味わいが見事に調和しています Beef Pilaf Pickled Plum Flavor	1,600 円	シーフードドリア オマール海老 サーモン 帆立貝 海老のドリア Seafood Doria	1,600 円

Pasta パスタ

明太子のスパゲッティー バターを加えながら和風に仕上げました 大葉と刻み海苔を添えて Spaghetti with Spicy Cod Roe	180g	1,200 円	240g	1,600 円
スパゲッティー カルボナーラ パンチェッタ 生クリーム パルメザンチーズと「ごまたまご」を使用 Spaghetti Carbonara with “Goma-Tamago”	180g	1,200 円	240g	1,600 円
フジッリ アマトリチャーナ フジッリにトマトとベーコンのソースが絡みます Fusilli Amatriciana	180g	1,200 円	240g	1,600 円
スパゲッティー ナポリタン 昔懐かしい、洋食屋の味を再現しました Spaghetti Stir-fried with Vegetables and Flavored with ketchup	180g	1,200 円	240g	1,600 円
リングイネ はまぐりのボンゴレビアンコ 身のぷりぷりしたハマグリを使用したボンゴレ Linguine with White Clam Sauce	180g	1,500 円	240g	1,900 円
スパゲッティーニ カラスミ入りアーリオオーリオ イタリアの高級食材をトッピングし深い味わいを出しました Spaghettini with Garlic Oil and Dried Mullet Roe	180g	1,400 円	240g	1,750 円
ペンネ 茸クリーム 多種のきのこを使い、風味豊かなクリーム仕立てにしました Penne with Mushroom Cream Sauce	180g	1,300 円	240g	1,700 円

Oriental Selection

オリエンタルセレクション

東京醤油ラーメン あっさり醤油味の生細麺で昔ながらの味わい Ramen Soy Sauce Flavor	1,400 円	タイ風焼きそば 唐辛子やナンブラーなどの調味料をお好みで加えるタイのスタイルで Stir fried Noodle Thai Style	1,400 円
舞浜ホテル特製味噌ラーメン オリジナル味噌ダレをベースにゴマ風味でほど良い辛さのスープ Ramen "Miso" Flavor	1,600 円	季節の野菜天麩羅そば 関東風出汁の温かいそばを季節野菜の天麩羅と 共に楽しんでください Soba with Seasonal Vegetables Tempura	1,400 円
霧島純粋豚ポークロースカツ (ご飯・味噌汁付き) きめ細かく柔らかい肉質、甘みのある脂身の霧島豚をサクサクの カツに仕上げました Kirishima Pork Loin Cutlet (with Rice and Miso Soup)	2,000 円	鍋焼きカレーうどん 冬の定番のカレーうどんを熱々に仕上げました Curry Udon served Hot in a Pot	1,400 円

Side Dish

サイドディッシュ

ガーリックトースト パスタのお供にも お酒のお供にも Garlic Toast	750 円	ウェッジカットポテト 皮付きポテト 中はホクホクのままカリッと揚げました French Fries	750 円
季節野菜のバーニャカウダ 野菜本来の旨みを濃厚なバーニャカウダでお楽しみください Seasonal Steamed Vegetable	750 円	フライドチキン&ポテト お酒のお供に Fried Chicken and Potato	1,000 円

※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。

*We use domestic rice. *Fees include service charge and exclude tax.

Set Menu セットメニュー

スープ サラダ パンまたはライス付き With Soup and Salad, Bread or Rice

タスマニア産サーモンのムニエル 焦がしバターソース 厚切りのサーモンをじっくり網焼きにし、香りと旨みを引き出しました Tasmanian Salmon Meuniere with brown Butter	2,600 円
オマール海老のロースト クーリ ド オマールのナージュ 旨みが強く弾力のあるオマール海老に濃厚なソースを合わせました Roasted Lobster with Cream Sauce	3,000 円
帆立貝とシュリンプのソテー サフランソース ふんわり焼いた帆立貝の甘みとプリプリの海老を深みのあるサフランソースで Sauteed Scallop and Shrimp with Saffron Sauce	2,600 円
国産鶏もも肉のグリエ マスタードソース 身の柔らかい国産のとりもも肉を網焼きにしました Grilled Chicken with Mustard Sauce	2,400 円
オーストラリア産仔羊骨付き背肉のロースト 骨付きのままじっくりとローストして肉汁を閉じ込みました Australian Lamb's Back Meat Roast	3,000 円
松阪牛のハンバーグステーキ 和風ソースまたはデミソース 松阪牛 100%使用 粗挽きで肉の歯ごたえも楽しめます Matsusaka Beef Hamburger Steak (Japanese Sause or Demi-glace Sause)	3,000 円
オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ (和風ソースまたは粒マスタードソース) 柔らかく癖のない牛フィレ肉を厚切りで焼き上げました Steak of Australian Beef Fillet (Japanese Sause or Mustard Sause)	150 g 4,500 円
しあわせ鮮牛サーロイン肉のステーキ 和風ソースまたは粒マスタードソース 甘みのある脂のサンが入ったサーロイン肉 Steak of Domestic Beef Sirloin (Japanese Sause or Mustard Sause)	250 g 6,500 円

Kid's Menu お子様メニュー

キッズカレーセット 甘口カレーとサラダ スープ デザートのセット Kid's Curry Set with Salad, Soup and Dessert	1,000 円	キッズプレート ハンバーグ 唐揚げ エビフライなどお子様の大好きを一皿に Kid's Plate Hamburger Steak, Fried Chicken, Fried Prawn etc.	1,500 円
---	---------	--	---------

※子供用メニューは 12 才以下のお客様に限りませす。
* Kid's Menu is limited to children 12 years old or younger.

Dessert デザート

季節のパフェ 旬のフルーツとアイスクリームを使ったパフェ Seasonal Parfait	910 円	アイスクリーム 種類は係員にお問い合わせください Ice Cream	670 円
ケーキ各種 「舞浜プリン」など やさしい甘さと繊細な味わいのスイーツ Cake	380 円 ~	シャーベット 種類は係員にお問い合わせください Sherbet	670 円

※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。
*We use domestic rice. *Fees include service charge and exclude tax.

GRAND MENU