

Premium Christmas Dinner Course

プレミアムクリスマスディナーコース

12/23(Sat)・12/24(Sun) 18:00 2階 宴会場



総料理長 稲葉一朗が贈るクリスマスの特別ディナー

2017年 内閣総理大臣賞 受賞「宮崎牛」をメインディッシュに使用し
ひと皿ずつじっくりと作り上げたフレンチのフルコース



Terrine de Foie Gras au Caraméliser de Pomme

スペイン産フォアグラのテリーヌ
リンゴのカラメリーゼ添え

Bouche au Fricassé de Mousseron de "KYOTO" et Châtaigne

大黒シメジと栗のフリカッセのブッシュェ

Soupe de Coquillage et Ailerons de Requin au Safran

貝類とフカヒレのスープ サフラン風味

Homard Carapace Rôti et Ragoût de Haricot Noir "TANBA"

カナダ産オマール海老の殻ごとロースト 丹波産黒豆の煮込み添え

Macreuse de Bœuf "MIYAZAKI" Poêlé, Accentuer Poivre Rosee et Vert

2017年内閣総理大臣賞受賞「宮崎牛」肩ロース肉のポワレ 2種の胡椒のアクセント

Gelée de Fraises et Bouquet de Fleuron Commé ça Fruits au Glace Vanille

苺のジュレと花束仕立てのフルーツ パニラアイスクリーム添え

17,000円 (サービス料・税金込)

<ワンドリンク付き>

Moët & Chandon Brut Imperial をご用意いたします

※12月18日までのご予約制です

※12月19日以降のお取消しは お取消し料として料金の全額を申し受けます

Christmas Service

クリスマス礼拝

12月23日 17:30～ / 19:30～

2階 チャペル ルミエール

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

<ご予約不要>



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。

※写真はイメージです



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.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・祝日 9:00～20:00)

