



タイ人も納得の本場仕込みの味 タイ料理フェア ディナービュッフェ



野菜やシーフードなどの食材をふんだんに使ったヘルシーさで人気のタイ料理フェアを開催します

タイ料理は、辛い料理のイメージを持たれがちですが、「甘い、辛い、酸っぱい、しょっぱい」という4つの味の組み合わせをベースに、ハーブや調味料が加わったエキゾチックな香りと奥深い味わいが魅力です。ハーブやスパイスをふんだんに使った料理は、栄養価に優れヘルシーであることも世界中で愛される理由となっています。東京ベイ舞浜ホテルは、シェフをタイへ派遣してタイ人シェフによる直接指導を受け、味のバランスや火加減を含めてレシピ本からだけでは再現できないタイ人も納得の味付けを実現いたしました。今回のフェアでは、過去のフェアで人気が高かった「グリーンカレー」「ガバオ」をはじめ、『世界で最も美味しい食べ物TOP50』に選ばれたこともある「トム・ヤム・クン」「ナム・トック・ムー」「ソムタム」も登場します。香り豊かでスパイシーな本場仕込みのタイ料理をお楽しみください。



【期間】6月16日～7月10日 17:00～21:30

【料金】13才以上:4,500円、60才以上:4,000円、7才～12才:2,400円、4才～6才1,050円、3才以下:無料、ドリンクバー:500円

【メニュー例】※一部は期間中、日替わりでご用意いたします。

ソムタム・タイ(青パパイヤのサラダ)、ヤム・プラートゥナー・サムンプライ(ツナのハーブサラダ)、ヤム・ウンセン(春雨のスパイシーサラダ)、ナム・トック・ムー(豚焼肉のスパイシーハーブ和え)、ヤム・アボカド(アボカドのサラダ)、トム・ヤム・クン(海老の酸辛スープ)、トム・カー・ガイ(ココナッツミルク入り鶏肉のスープ)、プー・パッ・ボンカレー(蟹のカレー炒め)、ホイラーイ・パット・ブリックパオ(アサリとタイバジルの炒め物)、プラー・ヌン・シーユー(蒸し魚のシーユーソース)、パット・チャーター(魚介のスパイシー炒め)、ガイ・パッ・バイカパオ(鶏挽肉のバジル炒め)、パッ・パック・ルアンミット・ムーゴップ(野菜とカリカリに揚げた豚肉の炒め物)、ガイ・パット・メット・マムアンヒムマバン(鶏肉とカシューナッツ炒め)、バミー・カー・ガイ(鶏肉入りやさそば)、ゲーン・キヤオ・ワーン・ガイ(鶏肉入りグリーンカレー)、ゲーン・ペット・プラー(魚介のレッドカレー)、カオ・マン・ガイ(茹で鶏のせご飯)、プアローイ・カイワーン(白玉のココナッツミルク煮 卵入り)、カノム・チャン(ココナッツミルクのういろ)、クルアイ・トード(揚げバナナ)、マンゴープリン

海と大地の千産千消フェア ディナービュッフェ

千葉県産ブランド和牛「かずさ和牛」をはじめ、富津漁港直送のスズキや千葉県産の魚介類など、シェフが千葉県各地から選りすぐった千葉県の海と大地の恵みをお楽しみください。

【期間】6月15日まで 17:00～21:30

【料金】13才以上:4,500円、60才以上:4,000円

7才～12才:2,400円、4才～6才1,050円、3才以下:無料
ドリンクバー:500円

【メニュー例】※一部は期間中、日替わりでご用意いたします。

千葉県産元気豚の冷シャブ、千葉県産錦爽鶏胸肉のマスタードマリネ、

千葉県産トマトとモツァレラのカプレーゼ、千葉県産新鮮野菜のバーニャカウダ、

ローストビーフとオニオンのマリネ、カツオのタタキ風カルパッチョ、サーモンマリネ、

漁師めし、さんが焼き、成田鉄砲漬、落花生味噌、千葉県産茄子の味噌汁、有機野菜のポトフ、富津漁港直送スズキと千葉県産ハマグリ 岩海苔風味のブイヤベース、

サザエと千葉県産ホンピノス貝の浜焼き、千葉県産イワシの香草焼き、かずさ和牛もも肉のステーキ、千葉県産錦爽鶏もも肉のロール焼き、千葉県産元気豚のクリームシチュー、

千葉県産トマトとモツァレラチーズのペンネ、千葉県産ハマグリボンゴレ、千葉県産野菜カレー、千葉県産ふさこがね、すいかヨーグルトムース、エクレア ピーナッツバター

クリーム、枝豆のクレームブリュレ、トマトとフランボワーズのゼリー、舞浜プリン



アトリウムに位置する西洋料理レストラン レストランファインテラス [レストランのご利用で駐車場料金3時間無料]

※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更となる場合がございます。 ※ご予約はホームページからも承ります。 ※画像は全てイメージです。 ※表示料金は記載のない限りサービス料込・税金別です。

クーポン 海と大地の千産千消フェア / タイ料理フェア

全日 5%割引

※他の割引との併用不可

お住まいの地域をご記入ください
□浦安市 □市川市 □船橋市
□東京都 □その他 □ご宿泊

クーポン アーリーサマーランチビュッフェ

全日 5%割引

※他の割引との併用不可

お住まいの地域をご記入ください
□浦安市 □市川市 □船橋市
□東京都 □その他 □ご宿泊



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

TEL 047-355-1222(代表) <http://www.maihama-hotel.jp>





アーリーサマーランチビュッフェ

牛もも肉のローストビーフをメインに、トッピングやアレンジを楽しめるサラダバーや魚料理、肉料理、デザートが食べ放題です。

[期間]6月1日～7月9日 ※6月19日は除く 11:30～14:30

[料金]13才以上:2,800円、7才～12才:1,050円、4才～6才:800円、3才以下:無料

[メニュー例]千葉県産トマトとモッツァレラのカプレーゼ、春雨のサラダ、アボカドのサラダ、カツオのタタキ風カルパッチョ、ローストビーフとオニオンのマリネ、トムヤムクン、アサリのボンゴレ スパゲッティ、タイ風やさそば、冷製そば、千葉県産イワシの香草焼き、白身魚とハマグリ 海苔風味のブイヤベース、牛もも肉のローストビーフ、カツ煮、鶏肉のカシューナッツ炒め、ピッツァ、野菜カレー、フライドポテト、舞浜プリン、苺のショートケーキ、日替わりムース、ドリンクバー

6月19日限定開催

エスニックカレービュッフェ

各国の10種のカレーとお好みのトッピングを楽しめるビュッフェ。

「世界で最も美味しい料理ランキング50」で1位に選ばれたこともあるタイの「マッサマンカレー」や、インドの「海老入りマトカレー」などアジア各国のカレーが食べ放題。「タンドリーチキン」などのトッピングで自分好みのカレーもお楽しみいただけます。アレンジを楽しめるサラダバーのほか、デザートには「マンゴームース」や「タピオカ入りココナッツミルク」などをご用意いたします。

[期間]6月19日 ※2部制 11:30～13:00 13:30～15:00

[料金]13才以上:1,800円、7才～12才:1,050円、4才～6才:800円、3才以下:無料



アトリウムに位置する西洋料理レストラン レストラン ファインテラス [レストランのご利用で駐車場料金3時間無料]

心と身体を解きほぐすトリートメントメニュー

6月限定プラン [特典] 駐車場料金6時間無料

フローラルボディトリートメント 50分 8,500円

甘く、エレガントな香りが心地よい「Fleur's(フルール)」のアロマヴェディックオイルを用いた全身トリートメントです。肌にうるおいを導き、心と身体にやすらぎを与えます。

春限定フェイシャルケア 50分 7,200円

鎮静効果のあるクールパックを使用し肌を引き締め、美肌へ導きます。シミやしわの原因とも言われている紫外線が強くなるこの時期におすすめのコースです。

※期間限定メニューは宿泊以外のお客様もご利用いただけます。
※カウンセリング・お着替えの時間は含まれません。
※プランにより最終受付時間が異なります。
※他の割引等との重複割引はできません。



心身を癒すとともに、楽しい一日の余韻にひたるくつろぎのスペース
スパローズ [営業時間] 17:00～25:00(最終受付24:30)

おすすめの定番スイーツ



とろけるクッキー 1,800円

バターをたっぷり使用し、ロトけのよさにこだわったクッキー。ほろほろと滑らかな口どけが広がります。
米 粉 : 米粉を使用し口の中でほろっととろけます。
和三盆 : 和三盆の優しい甘みときび糖の食感が風味豊かに広がります。
コーヒー : コーヒーの香ばしさが上品に口の中に広がります。
ココア : 濃厚なチョコレートのように口の中でしっとりにとろけます。



舞浜プリン 480円

ミルクの濃厚な味わいとなめらかな口当たりが心地よいプリンです。



舞浜はちみつシュークリーム 350円

カスタードクリームにさわやかなオレンジの香りを加えた蜂蜜を合わせ、蜂の巣をイメージしたシュー生地詰めました。

東京ベイ舞浜ホテル直営パティスリー パティスリー ラルーシュ

[営業時間] 10:00～21:00 [電話番号] 047-390-6842 ホテル外の店舗です(アトレ新浦安1階)

6月のおすすめブライダルフェア ※事前予約制・無料

東京ベイを望む独立型のチャペルなどを見学できるブライダルフェア。模擬挙式や婚礼料理の試食など盛りだくさんです。A5ランク松阪牛を使用した料理を無料でご試食いただけます。

模擬挙式&ハーフコース無料試食フェア

[日程]6月11日 [時間]①11:00～②15:00～

[内容]模擬挙式、セレモニー体験、婚礼料理ハーフコース無料試食、プランナーとの相談会

婚礼料理ワンプレート試食フェア

[日程]6月3日・4日・10日・17日・18日・24日・25日

[時間]①11:00～②15:00～

[内容]婚礼料理無料試食、チャペル・披露宴会場見学、プランナーとの相談会

※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更となる場合がございます。 ※ご予約はホームページからも承ります。 ※画像は全てイメージです。 ※表示料金は記載のない限りサービス料込・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
東京ベイ舞浜ホテル

TEL 047-355-1222 (代表) http://www.maihamahotel.jp

[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」で下車していただき、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。