



スペインフェア ディナービュッフェ

スペインのバルのような感覚で楽しめるビュッフェ

豊かな食文化を持つ国として知られるスペインは、地域色が濃くその土地の食材を活かした郷土料理が数多くあります。有名な「パエリア」や「アヒージョ(ガーリックオイル煮)」をはじめ、一口サイズのおつまみ「ピンチョス」、世界三大ハムのひとつ「ハモンセラノ」、「ムール貝の蒸し煮」やパスタで作るパエリア「フィデウア」などが並びます。デザートには伝統菓子「クレマ・カタラーナ(スペイン風クリーム・ブリュレ)」などもあり、サラダからデザートまで約30品が食べ放題。魅力溢れるスペイン料理をお楽しみください。



【期間】 10月1日～10月31日 17:00～21:30
【場所】 レストラン ファインテラス
【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



“ディズニー・ハロウィーン”連動レストランプラン

東京ディズニーランド®と東京ディズニーシー®では、9月8日から10月31日まで「ディズニー・ハロウィーン」を開催。ホテルでは、上記ディナービュッフェを前日までにご予約になると、特典として東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル限定「オリジナル・ランチクロス」(45cm×45cm)をプレゼントいたします。(大人料金またはシニア料金の人数分、先着順)



©Disney



ディナービュッフェ限定 ハロウィーンスイーツ

パンプキンロール
ペーストしたカボチャと生クリームを合わせたパンプキンクリームをふわふわのロール生地で包みました。

オータムランチビュッフェ



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オードブル、魚料理、肉料理、デザートが食べ放題。「ムール貝の蒸し煮」や「スペイン風ラタトゥイユ」、「若鶏のチリンドロン風」など豊かな食文化を持つ国として知られるスペインの料理もお楽しみになります。デザートには、ホテルを代表するスイーツ「舞浜プリン」などが並びます。

【期間】 9月1日～10月31日 11:30～14:30 ※9月25日、10月23日は除きます。
【場所】 レストラン ファインテラス
【料金】 大人(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

11月のディナー情報 伊勢志摩フェア ディナービュッフェ



A5ランク松阪牛もも肉のステーキをはじめ、伊勢志摩の食材を使用した料理が楽しめるビュッフェ。鰻井や伊勢うどんなど郷土料理も並びます。
【料金】 13才以上:5,000円、60才以上:4,500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

月に一度の限定開催 1,800円ランチ

まだ間に合う！
パスタランチビュッフェ [日時]9月25日



パスタの個性に合わせたソースで調理された10種のパスタが食べ放題。「キッシュ」や「カプレーゼ」などのオードブルやデザートも並びます。

エスニックカレービュッフェ [日時]10月23日

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「海老入りトマトカレー」などアジア各国のカレーが食べ放題。「タンドリーチキン」や「オニオンフライ」などのトッピングで自分好みのカレーもお楽しみになります。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「ココナッツプリン」などをご用意いたします。

11月の1,800円ランチ情報

オードブル&サラダバー付き
ステーキランチ
【日時】 11月13日
メインディッシュのステーキ1品のほかオードブルやデザートが食べ放題。



※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 スペインフェア ディナービュッフェ

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

クーポン オータムランチビュッフェ

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



5日間限定開催 肉料理の祭典 舞浜ブッチャーフエスティバル

ブランド牛やドライエイジングなどの素材選びから調理方法まで、肉の旨みにこだわった肉料理の祭典。メインディッシュとしてお好みの肉料理をお選びになり、オードブルやデザートはビュッフェスタイルでお楽しみください。

[期間] 11月1日～11月5日 17:00～21:30

※11月3日・4日は2部制 17:00～19:00 / 19:30～21:30

[料金] 4,500円 ドリンクバー 500円 ※お子様メニュー(4才～12才) 1,500円

[肉料理メニュー例] (ソース:ガーリックソース、マスタードソース)

メインディッシュとしていずれか1品をお選びください。

- ・松阪牛100%のハンバーグステーキ(180g) ・US産ポーク骨付きスペアリブの網焼き(約300g)
- ・オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ(200g)
- ・オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロースト(約300g) ・イベリコ豚肩ロース肉のグリエ(200g)
- ・ハンガリー産鴨胸肉のロースト オレンジソース (200g)

追加料金で以下の肉料理に変更できます。

- ・オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ(300g) +500円
- ・松阪牛ドライエイジングのロースト(150g) +1,000円
- ・松阪牛もも肉のポワレ (150g) +1,000円
- ・こだわり肉3種の盛り合わせ +1,000円
(鴨胸肉のロースト 100g、松阪牛ドライエイジング 50g、近江牛サーロイン 50g)
- ・1ポンドステーキ オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ(454g) +1,500円
- ・近江牛サーロインのポワレ(150g) +2,000円
- ・トマホークステーキ メキシコ産骨付きリブローズ肉のグリエ(約1kg) +2,000円
(※3名様で1皿ご注文の場合は追加料金なし)

[お子様メニュー]

- ・松阪牛ハンバーグ(150g)
- ・オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのサイコロステーキ(100g)
- ・甘ロビーフカレー



トマホークステーキ メキシコ産骨付きリブローズ肉のグリエ

こだわりの肉料理 松阪牛ドライエイジングのロースト(150g)

日本三大和牛の一つ。霜降りが特徴で「肉の芸術品」と呼ばれています。肉の柔らかさや脂の味がより優れている雌牛のみが食用として出荷されます。ドライエイジング(乾燥熟成させていく方法)により、肉自体が持つ酵素の働きで肉質が柔らかく変化すると同時にタンパク質が分解され、旨み成分のアミノ酸が増加。肉の表面を乾燥させることで旨みだけが内側に閉じ込められ風味豊かな牛肉ができあがるのです。今回は松阪牛の肩肉をドライエイジングし、ローストにてご提供します。そのままでも申し分なく上質な、脂肪分の少ない赤みで濃厚な味の肩肉ですが、ドライエイジングすることでさらに凝縮する旨みをご堪能ください。



こだわりの肉料理 トマホークステーキ メキシコ産骨付きリブローズ肉のグリエ(約1kg)

メキシコ産牛肉は日本やアメリカと同じ穀物肥育のため、臭みがなくコクのある味が特徴です。部位や等級にもよりますが、主要商材の赤身割合が約70%にもなる赤身系です。今回はメキシコ産牛の骨付きリブローズ肉をご提供します。骨付きなので、旨みやコラーゲンを含む骨の髄液が加熱により骨外にしみ出て肉の旨みが増します。骨に付いているため加熱しても縮みにくく柔らかく、骨周りの肉は細胞が壊れにくく水分を保持でき、ジューシーさにもつながります。約1kgもの塊肉で見ためは豪快ですが、じっくり火を通して焼きあげるため、ジューシーさも増しています。



松阪牛100%のハンバーグステーキ



ハンガリー産鴨胸肉のロースト



US産ポーク骨付きスペアリブの網焼き



オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ



オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロースト

10月・11月のファイン・コース

前菜から魚・肉料理、デザートまで全5品をお楽しみいただけるフルコース。



フォアグラとリンゴのバルフェ タルトタタン風
南瓜のニョッキとセロリラブのブルテ ミモレットと蜂蜜の香り
タスマニアサーモンのミキユイとピンクレンズ豆
オレンジとディルのバターソース
カモ胸肉のロースト 九条ネギのビュレと秋野菜のメリメロ
無花果のコンポートとクリームパティシエール
チョコレートアイスクリーム

7,500円

5,500円のコースもございます。



東京ベイ舞浜ホテル謹製 おせち



日本の伝統的な正月料理と日本三大和牛の一つ「松阪牛」を使ったローストビーフなどの西洋料理や、パティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるスイーツを三段重に盛り込みました。ホテルスタッフがご自宅までお届けいたします。

[料金] ホテルスタッフによるご自宅までのお届け 28,000円(税込)
レストラン ファインテラスでのお渡し 26,000円(税込)

[ご予約期間] 9月1日～12月17日 [お渡し期間] 12月31日～2018年1月3日

[お届け地域] 千葉県北西部、東京都23区内

[お品書き例]

松阪牛のローストビーフ、オマール海老のカレー風味、帆立貝の燻製、車海老艶煮とこぶしブルギニオン、ロールチキン 茸ソテー添え、真鯛のエスカベッシュ、イクラ数の子、鯖の西京焼き、鮭昆布巻き、栗きんとん、伊達巻き、紅白かまぼこ
コーヒークリームサンドケーキ、メープルシフォンケーキ、安納芋のスイートポテト

10月のおす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。婚礼料理の試食や先輩カップルの本番直前の会場見学など盛りだくさんです。

ショートコース無料試食フェア

[日程] 10月 土・日曜日および9日 [時間] ①11:00～ ②15:00～
[内容] 婚礼料理無料試食、会場見学、プランナーとの相談会

本番直前フェア

[日程] 10月 土・日曜日および9日 [時間] ①11:00～ ②15:00～
[内容] 本番直前会場見学、プランナーとの相談会

宿泊プラン [期間] 10月31日まで

ハロウィーンの装飾がされた客室に宿泊できるプランが登場。



ハッピー・ハロウィーンルーム

明るく楽しいハロウィーンパーティーをイメージした客室。



ナイトメア・ハロウィーンルーム

真夜中の少し怪しげなハロウィーンをイメージした客室。

プラン ハロウィーン・ブリュレ (1泊につきお1人様1個)



北海道産のカボチャと純生クリームを使った濃厚な味わいのブリュレにフルーツをトッピングしました。

“ディズニー・ハロウィーン”連動宿泊プラン

東京ディズニーランド®と東京ディズニーシー®では、9月8日から10月31日まで「ディズニー・ハロウィーン」を開催。ホテルでは、イベントに連動した宿泊プランのご利用で東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル限定「オリジナル・キーケース」(直径9cm、キーチェーン12cm)をプレゼントいたします。1デーまたは2デーパスポートが付いているのでパークとホテルを両方満喫できます。



©Disney

※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.maihamahtel.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。