



Christmas Dinner Buffet

クリスマスディナービュッフェ

12月1日～12月25日 17:00～21:30

※12月22日～24日は2部制 17:00～/19:00～

クリスマス定番の七面鳥や鴨肉のローストなど特別な日の晩餐にふさわしいメニューが勢ぞろい

鶏肉を赤ワインで煮込んだ「コック・オー・ヴァン」や豚肉と野菜を白ワインで煮込んだ「ベックオフ」などフランス各地の郷土料理も並びます。デザートには、マロンクリームをふわふわの生地で包んだ「ブッシュ・ド・ノエル」や上品な甘さが程よい「苺のショートケーキ」などをお楽しみになれます。アトリウムに広がるイルミネーションとともに、素敵なひと時をお過ごしください。



花畑牧場産ラクレットチーズ
ジャガイモとバゲット添え



東京ベイ舞浜ホテル
総料理長 稲葉 一朗



七面鳥胸肉のロースト

MENU

鴨胸肉のロースト オレンジ風味、温かいフォアグラブディング、雲丹入りスクランブルエッグ、ムール貝のバジルグラタン、サーモンのジュレ、帆立貝のカルパッチョ、ローストビーフマリネ、サーモンのベーコン巻ロースト、帆立貝と海老のポワレ シードル風味、魚介類のニース風、トリュフ風味のリゾット、パンネ ジェノベーゼ、スパゲッティー ポロネーズ、アサリのクラムチャウダー、オニオングラタンスープ、舞浜プリン、カットフルーツ など

場所:	レストランファインテラス
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

Premium Dinner Course

総料理長 稲葉一朗が贈るクリスマスの特別ディナー プレミアムクリスマスディナーコース

12月23日・24日 18:00 [場所] 2階宴会場

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

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
大黒シメジと栗のフリカッセのブッシュエ
貝類とフカヒレのスープ サフラン風味
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
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
苺のジュレと花束仕立てのフルーツ パナ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日までにご予約ください。
※12月19日以降、ご予約のお取消しにはお取消し料が発生いたします。



Christmas Service

クリスマス礼拝



牧師による招きの言葉を聴き
聖歌隊と一緒に讃美歌を歌い
お祈りを捧げます
<ご予約不要>

12月23日
17:30～/19:30～(各20分)
チャペル ルミエール(2階)

Christmas Dinner Course

クリスマスディナーコース

17:00～21:30 ※12月22日～24日は2部制 18:00～/20:00～

前菜から魚・肉料理、デザートまで全5品をお楽しみになれるフルコース。3コースございます。

<5,500円> 12月1日～12月21日、12月25日

<7,500円> 12月1日～12月25日

<10,000円> 12月22日～12月24日

※12月22日～24日のご利用は、3日前までにご予約ください。

Atrium Special in Christmas

アトリウムに響く食と芸術のアンサンブル

アカベラグループ「VOICE」によるクリスマスコンサート。
クリスマスディナーコースをご予約の方は特別席で
ご鑑賞になれます。<カバーチャージ無料>

12月22日～12月24日 18:45～/20:45～(各20分)



Christmas Lunch Buffet

クリスマスランチビュッフェ

11月1日～12月25日 11:30～14:30 ※12月4日は除く

牛もも肉のローストビーフをメインに、オードブル、魚・肉料理、デザートなど約30品が食べ放題。

「キッシュ・ロレーヌ」や鶏もも肉を赤ワインで煮込んだ「コック・オー・ヴァン」などのフランス郷土料理もお楽しみになれます。デザートにはホテル定番スイーツ「舞浜プリン」などが並びます。



場所:	レストランファインテラス
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

※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更す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・税金別です。

クーポン

クリスマス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

九州フェア 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

クリスマスランチビュッフェ

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





九州フェア ディナービュッフェ

12月26日～2018年2月9日 17:00～21:30

※12月30日～2018年1月3日は年末年始ディナービュッフェを開催いたします。

日本一の和牛「宮崎牛」を使用したステーキをメインに九州各地の食材を取り入れたビュッフェ

「宮崎牛」は和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会において2017年度日本一の称号である内閣総理大臣賞を受賞。史上初の3大会連続受賞を果たした和牛です。なめらかさと芳醇なコクが特徴でジューシーでありながらも上品な味わいをお楽しみになれます。そのほかにも、鹿児島県を代表する魚のひとつ枕崎の「鰹」や玄界灘の荒波で引き締まった身が特徴の「真鯛」、福岡県の銘柄鶏「はかた一番どり」、柔らかく風味豊かな極上豚肉「SPF霧島純粋豚」など九州各地の厳選食材を使用したこだわりの料理が勢ぞろい。



2017年
内閣総理大臣賞
宮崎牛

年末年始 12月30日～2018年1月3日

ディナービュッフェ

九州の食材を使用したメニューのほか、鮭いくら丼など年末年始にふさわしい華やかな料理が並びます。

(大人 6,000円 / 7才～12才 2,700円 / 4才～6才 1,500円 / 3才以下 無料)

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約30品が食べ放題。

1月1日～1月3日は、おせち料理も並びます。

(大人 3,000円 / 7才～12才 1,500円 / 4才～6才 1,000円 / 3才以下 無料)



メニュー

鹿児島県枕崎産 鰹のたたき、佐賀県太良町竹崎港直送シバエビのエビチリ風、大分県大分漁協直送かぼすブリのロースト バルサミコソース、はかた一番どりもも肉のスパイス焼き、SPF霧島純粋豚のトンカツ、大分県やまなみきのこの肉詰め、血うどん、博多豚骨ラーメン、九州産柑橘フルーツタルト、舞浜プリン など



場所：レストラン ファインテラス

料金：13才以上 平日 5,000円 土・日・祝日 5,200円

7才～12才 2,400円 4才～6才 1,200円 3才以下 無料

ドリンクバー 500円



Special Price Lunch

月に一度の限定開催。

1,800円でランチが食べ放題！

クリスマスデザートビュッフェ

12/4 残席わずか！こだわりのスイーツやパンが食べ放題。

サンドウィッチ
ビュッフェ

1/22

ローストビーフサンドやアボガドとサーモンマリネサンドなどバリエーション豊かなサンドウィッチが食べ放題。オードブルやスープ、デザートもご用意いたします。



ご予約受付中
12月18日まで

クリスマスグルメ Cake & Chicken

ホテルのクリスマスグルメをご自宅でお楽しみになれます。

チキン：2,500円
ケーキ：2,500円～

- ①シルキースノー(配送対象商品)
- ②クリスマスショコラ(配送対象商品)
- ③ノエル・オ・マロン(ラルーシュ限定)
- ④タルト・オ・フレーズ(ラルーシュ限定)

対象商品・地域に限りホテルスタッフがご自宅までお届けいたします。ケーキのお届けはチキンをご購入の場合に限りです。



お渡し場所・日時

レストラン ファインテラス 12月20日～12月25日 10:00～23:00

パティスリー ラルーシュ 12月22日～12月25日 11:00～20:00

(アトレ新浦安1階)

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。

28,000円(税込)

※レストラン ファインテラスでのお受け取りをご希望の場合26,000円(税込)となります。

ご予約期間 受付中 ～12月17日 10:00～23:00

お渡し期間 12月31日～2018年1月3日 10:00～14:00 / 14:00～18:00

お届け地域 千葉県北西部 / 東京都23区内

お品書き

オマール海老のカレー風味、帆立貝の燻製、ロールチキン 茸ソーテー添え、真鯛のエスカベッシュ、イクラ、鰯の西京焼き、豚肉八幡巻、キャラメルショコラパウンドケーキ、安納芋のスイートポテト など

想いをカタチに

オーダーメイドケーキ

※12月17日～2018年1月7日は除きます。

料金：3,000円～

ご予算に応じて、ご希望にそったケーキをオーダーメイドでお作りいたします。丸や四角など定番の形のほか、キャラクターや乗り物の形など、世界にひとつだけのケーキをパティシエが心を込めてお作り

いたします。結婚式や2次会のほか、特別な日のお祝い事にご利用ください。

また、アレルギーをお持ちの方が安心して召し上がれるケーキもご希望に応じてお作りいたします。

※対応可能アレルギー：乳・小麦・卵

※特別な形などお受けできる範囲は限られます。

お問い合わせ先

レストラン ファインテラス

TEL 047-355-1207

(10:00～23:00)



※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更す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。