



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

COUPON

九州フェア デイナービュッフェ

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。
※2018年1月29日は除きます。



博多豚骨ラーメン



大分県やまなみきのこの肉詰め



宮崎牛もも肉のステーキ

2017年
内閣総理大臣賞
宮崎牛

「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いただけます。
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」、柔らかく風味豊かな極上豚肉「SPF霧島純粋豚」、福岡県の銘柄鶏「はかた一番どり」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。

年末年始 12月30日～2018年1月3日

ディナービュッフェ (大人6,000円 ※子供料金あり)
九州の食材を使用したメニューのほか、鮭イクラ丼など年末年始にふさわしい華やかな料理が並びます。
ランチビュッフェ (大人3,000円 ※子供料金あり)
内容はウィンターランチビュッフェに準じます。
1月1日～1月3日は、おせち料理も並びます。

MENU

- 福岡市中央卸売市場直送 玄界灘産真鯛のポワレ シードルソース
- 大分県大分漁協直送かぼすプリのロースト パルサミソース
- 福岡市中央卸売市場直送サザエのバター醤油焼き
- SPF霧島純粋豚のトンカツ / はかた一番どりもも肉のスパイシー焼き
- 大分県大分漁協直送かぼすプリのカルパッチョ
- 福岡県糸島直送野菜のバーニカウダ
- 鹿児島県産サツマイモの大学芋 / 博多明太子のブルスケッタ
- 九州産柑橘フルーツタルト / 舞浜プリン など



佐賀県太良町竹崎港直送
シバエビのエビチリ風



佐賀県太良町竹崎港直送
コハダのエスカベッシュ



鹿児島県枕崎産鰹のたたき

場所：レストランファインテラス
料金：13才以上 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



ズワイ蟹・タラバ蟹の食べ比べ！
海の恵みたっぷりの海鮮丼も！

COUPON

北海道フェア デイナービュッフェ

2018年2月10日～2018年3月31日 17:00～21:30

MENU

- ズワイ蟹・タラバ蟹の流水盛り / 海鮮丼
甘エビとウニのカクテル / 帆立貝のバター醤油焼き
鮫鱈とタコのブイヤベース / 和牛もも肉のステーキ
知床どりもも肉の香草焼き / ジンギスカン風焼き肉
ズワイ蟹のペスカトーレリングイネ / 蟹クリームコロッケ
北見市名物 目井 / ザンギ / 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 5,500円 (土・日・祝日 5,980円)
7才～12才 2,700円
4才～6才 1,300円
3才以下 無料
ドリンクバー 500円

北海道の大地と海が育んだ食材をメインに新鮮な魚介類や和牛などを使用した贅沢なビュッフェ。ジンギスカンやザンギなど北海道ならではの名物料理も並びます。



ウィンター ランチビュッフェ

COUPON

Winter Lunch Buffet

12月26日～2018年2月28日 11:30～14:30

※12月30日～2018年1月3日、1月22日、1月29日、1月30日、2月26日は除く

牛もも肉のローストビーフをメインに、バラエティー豊かな料理が食べ放題。トッピングやアレンジを楽しめるサラダバーをはじめ、「鹿児島県枕崎産 鰹のたたき」や「魚介類のアクアパッツァ」、「鶏手羽先のスパイシー焼き」など約30品お楽しみになれます。デザートには、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、ホテルを代表するスイーツ「舞浜プリン」などをご用意いたします。



場所：レストランファインテラス
料金：13才以上 2,800円 (土・日・祝日 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。

COUPON

お得な
レストランクーポンを
ご用意しております

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 デイナービュッフェ

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

北海道フェア デイナービュッフェ

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

ウィンタ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



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

COUPON

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・23日・24日は2部制 17:00～/19:00～

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、「ブッシュ・ド・ノエル」や「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。

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

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」によるコンサート。聖なる夜にふさわしい曲をお届けいたします。
<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 Dinner Course

クリスマスディナーコース

前菜から魚・肉料理、デザートまで全5品のフルコース
<5,500円、7,500円、10,000円>

12月1日～12月25日 17:00～21:30

※12月22日・23日・24日は2部制 18:00～/20:00～

12月22日・23日・24日限定

CHEF'S SPECIAL
<10,000円>

蝦夷鹿肉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。

「Atrium Special in Christmas」を特別席でご鑑賞になれます。大切な方のお食事を音楽の余韻が引き立てる素敵な空間でお楽しみください。



※12月22日～24日のご利用は、3日前までにご予約ください。
※5,500円のコースは12月22日～24日はございません。

締切間近! 12/18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ます。



お渡し場所・日時

レストランファインテラス 12月20日～25日 10:00～23:00
パティスリーラルーシュ 12月22日～25日 11:00～20:00
(アトレ新浦安1階)

締切間近! 12/17まで!

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)



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 千葉県西北部/東京都23区内

※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。

一の重 伝統的な正月料理 イクラ、鰯の西京焼き、豚肉八幡巻 栗きんとん
二の重 西洋料理 オマール海老のカレー風味、帆立貝の燻製、真鯛のエスカベッシュ
三の重 こだわりのスイーツ キャラメルショコラパウンドケーキ パウムクーヘン など



Special Lunch

月に一度の限定開催。
1,800円で
ランチが食べ放題!

1/22 サンドウィッチビュッフェ Sandwich Buffet

ローストビーフサンドやアボカ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。

2/26 アジアンヌードルビュッフェ Asian Noodle Buffet

前回好評だったアジアンヌードルビュッフェにタイのガバオやグリーンカレーなどアジア各国のフードメニューも加わりパワーアップ!



ホテルの味をご家庭で フランス料理教室&ランチ会

総料理長 稲葉一朗、シェフパティシエ 橋口孝司による料理教室。ご家庭で実践できるフランス料理の調理方法や味付けのポイントから美しい盛り付けまで、実演を交えた講習会です。講習後は、講習で学んだ料理をお楽しみになれます。



MENU

ズワイ蟹とトマトのミルフィーユ
サワラのポワレ 青のりと桜海老のバターソース
ムースショコラ

日時 2018年2月5日 12:00～14:30
定員 18才以上の女性、40名様
料金 4,500円(サービス料・税込)

※1月29日までのご予約制です。
※1月30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。

お問い合わせ先
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)

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(※1)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。



お問い合わせ先
レストランファインテラス TEL 047-355-1207
受付時間 10:00～23:00

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。(※2)
※1 ディズニーキャラクターはお作りいたしかねます。
※2 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。

※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」でお降りになり、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。