

APPETIZER オードブル

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| スモークサーモン ケッパーとレモン ハーブサラダ添え 軽いスモークのサーモンを相性の良いレモンとケッパーで でお召し上がりください Smoked Salmon with Caper, Lemon and Herb Salad | 1,400 円 | 3 種チーズの盛り合わせ 白カビタイプ 青カビタイプ シェーブル Assorted Cheese | 1,500 円 |
| 本日のオードブル 4 種盛り 日替わりで 4 種類を盛り合わせ Assorted Appetizer | 1,500 円 | 生ハムとパルメザンチーズのサラダ仕立て バルサミコソース 風味豊かな生ハムをサラダ仕立て Salad of Raw Ham and Parmesan with Balsamic Sauce | 1,400 円 |
| ムール貝のガーリック風味 白ワイン蒸し 弾力のあるムール貝をニース風に仕上げました Steamed Mussels with Garlic in White Wine | 1,400 円 | 海老のアヒージョ ガーリックトースト添え プリプリの海老とガーリックオイルをバゲットに付けて お楽しみください Shrimp Ajillo with Garlic Toast | 1,500 円 |

SALAD サラダ

| | | | |
|--|---------|------------------------|-------|
| シーザーサラダ 鶏モモ肉のグリユ添え オードブルとしてもメインディッシュとしてもお楽しみになります Caesar Salad with Grilled Chicken | 1,200 円 | スモールサラダ Small Salad | 600 円 |
|--|---------|------------------------|-------|

SOUP スープ

| | | | |
|---|-------|---|---------|
| 具沢山ミネストローネ 野菜たっぷりのイタリア風スープ Minestrone | 900 円 | あつあつオニオングラタンスープ じっくり炒めた玉葱とグリュイエールチーズの風味 Onion Gratin Soup | 1,000 円 |
| 季節野菜のポタージュ 季節の野菜をクリーミーなスープに仕上げました Creamy vegetable Soup | 900 円 | | |

SANDWICH & PIZZA サンドウィッチ・ピザ

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| ミックスサンドウィッチ トマト キュウリ ハム チーズ レタス 卵のサンドウィッチ Assorted Sandwiches | 1,300 円 | ボカディージョ(スペイン風バゲットサンド) ソフトサラミとクリームチーズをバゲットでサンドしました Spanish style sandwiches | 1,600 円 |
| クロックムッシュ とろとろのチーズが溶け出すホットサンド Croque-Monsieur | 1,300 円 | ピッツァ マルゲリータ バジル モッツアレラチーズ トマトソースのピザ Pizza with Tomato, Cheese and Basil | 1,500 円 |
| 舞浜ドッグ ジューシーなソーセージをキャベツの甘みとともに Maihama Hot Dog | 1,200 円 | ピッツァ カプリチョーザ オマール海老 サーモン 帆立貝をのせたピザ Seafood Pizza | 1,600 円 |
| アメリカンクラブハウスサンドウィッチ バーン トマト 万作 イグ トマトをトーストではさみました American Clubhouse Sandwiches | 1,500 円 | 舞浜ホテル特製ハンバーガー お二人でも充分楽しめる国産牛 100%パテ 200g 使用 Hamburger Maihama Hotel Special | 2,000 円 |

CURRY & OMELET WITH RICE カレー・オムライス

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| 舞浜カレー(マイルド、中辛) (スープ・サラダ付き) スパイシーさにコクや旨みを加えました Maihama Curry and Rice with Soup and Salad (Mild or Medium hot) | 1,600 円 | ビーフハヤシライス (スープ・サラダ付き) 薄切りビーフと野菜をデミグラスソースで 煮込み赤ワインで深みを加えました Hashed Beef and Rice with Soup and Salad | 1,600 円 |
| ベジタブルカレー(スープ・サラダ付き) 野菜がたっぷり入ったヘルシーなカレー Vegetable Curry and Rice with Soup and Salad | 1,750 円 | オムライス お客様の前でふわふわのオムレツをカットします Omelette Rice | 1,500 円 |
| ビーフピラフ 梅干し風味 和洋折衷の味わいが見事に調和しています Beef Pilaf Pickled Plum Flavor | 1,600 円 | シーフードドリア オマール海老 サーモン 帆立貝 海老のドリア Seafood Doria | 1,600 円 |

PASTA パスタ

| | | | | |
|--|------|---------|------|---------|
| 明太子のスパゲッティー バターを加えながら和風に仕上げました 大葉と刻み海苔を添えて Spaghetti with Spicy Cod Roe | 180g | 1,200 円 | 240g | 1,600 円 |
| スパゲッティー カルボナーラ パンチェッタ 生クリーム パルメザンチーズと「ごたまご」を使用 Spaghetti Carbonara with “Goma-Tamago” | 180g | 1,200 円 | 240g | 1,600 円 |
| フジッリ アマトリチャーナ フジッリにトマトとベーコンのソースが絡みます Fusilli Amatriciana | 180g | 1,200 円 | 240g | 1,600 円 |
| スパゲッティー ナポリタン 昔懐かしい、洋食屋の味を再現しました Spaghetti Stir-fried with Vegetables and Flavored with ketchup | 180g | 1,200 円 | 240g | 1,600 円 |
| リングイネ 千葉県産はまぐりのボンゴレビアンコ 千葉県産の身のぷりぷりしたハマグリを使用したボンゴレ Linguine with White Clam Sauce | 180g | 1,500 円 | 240g | 1,900 円 |
| スパゲッティーニ カラスミ入りアーリオオーリオ イタリアの高級食材をトッピングし深い味わいを出しました Spaghettini with Garlic Oil and Dried Mullet Roe | 180g | 1,400 円 | 240g | 1,750 円 |
| ペンネ ゴルゴンゾーラクリーム ゴルゴンゾーラの塩味を生クリームと合わせ 深い味わいに仕上げました Penne with Gorgonzola Cream Sauce | 180g | 1,300 円 | 240g | 1,700 円 |

ORIENTAL SELECTION オリエンタルセレクション

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| 東京醤油ラーメン あっさり醤油味の生細麺で昔ながらの味わい Chinese Noodle Soy Sauce Flavor | 1,400 円 | タイ風焼きそば 唐辛子やナンブラーなどの調味料をお好みで加えるタイのスタイルで Stir fried Noodle Thai Style | 1,400 円 |
| 舞浜ホテル特製味噌ラーメン オリジナル味噌ダレをベースにゴマ風味でほど良い辛さのスープ Chinese Noodle "Miso" Flavor | 1,600 円 | 季節野菜の天麩羅うどん 関東風の出汁の温かいうどんを季節野菜の天麩羅と 共に楽しみください Udon Noodles with Seasonal Vegetables Tempura | 1,400 円 |
| 霧島純粋豚ポークロースカツ (ご飯、味噌汁付き) きめ細かく柔らかい肉質、甘みのある脂身の霧島豚をサクサクの カツに仕上げました Kirishima Pork Loin Cutlet (with Rice and Miso Soup) | 2,000 円 | 茸と梅干しの雑炊(漬物付き) あっさりとした茸の出汁を梅干しのアクセントでお楽しみください Rice Porridge with Mushroom and Pickled Plum, with Pickles | 1,400 円 |

SIDE DISH サイドディッシュ

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| ガーリックトースト パスタのお供にも お酒のお供にも Garlic Toast | 750 円 | ウェッジカットポテト 皮付きポテト 中はホクホクのままカリッと揚げました French Fries | 750 円 |
| 季節野菜のバーニャカウダ 野菜本来の旨みを濃厚なバーニャカウダでお楽しみください Seasonal Steamed Vegetable | 750 円 | フライドオニオン 輪切りにした玉葱をカリッと揚げました Fried Onion Rings | 750 円 |

※当ホテルで使用している米は国産です。 ※表示料金はサービス料込、税金別です。

*We use domestic rice. *Fees include service charge and exclude tax.

SET MENU セットメニュー

スープ サラダ パンまたはライス付き With Soup and Salad, Bread or Rice

| | | |
|--|---------|---------|
| タスマニア産サーモンのムニエル 焦がしバターソース 厚切りのサーモンをじっくり網焼きにし、香りと旨みを引き出しました Tasmanian Salmon Meuniere with brown Butter | 2,600 円 | |
| オマール海老のロースト クーリド オマールのナージュ 旨みが強く弾力のあるオマール海老に濃厚なソースを合わせました Roasted Lobster with Cream Sauce | 3,000 円 | |
| 帆立貝とシュリンプのソテー サフランソース ふんわり焼いた帆立貝の甘みとプリプリの海老を深みのあるサフランソースで Sauteed Scallop and Shrimp with Saffron Sauce | 2,600 円 | |
| 国産鶏もも肉のグリエ マスタードソース 身の柔らかい国産のとりもも肉を網焼きにしました Grilled Chicken with Mustard Sauce | 2,400 円 | |
| オーストラリア産仔羊骨付き背肉のロースト 骨付きのままじっくりとローストして肉汁を閉じ込みました Australian Lamb's Back Meat Roast | 3,000 円 | |
| 松阪牛のハンバーグステーキ 和風ソースまたはデミソース 松阪牛 100%使用 粗挽きで肉の歯ごたえも楽しめます Matsusaka Beef Hamburger Steak (Japanese Sause or Demi-glace Sause) | 3,000 円 | |
| オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ (和風ソースまたは粒マスタードソース) 柔らかく癖のない牛フィレ肉を厚切りで焼き上げました Steak of Australian Beef Fillet (Japanese Sause or Mustard Sause) | 150 g | 4,500 円 |
| しあわせ絆牛サーロイン肉のステーキ 和風ソースまたは粒マスタードソース 甘みのある脂のサシが入ったサーロイン肉 Steak of Domestic Beef Sirloin (Japanese Sause or Mustard Sause) | 250 g | 6,500 円 |

KID'S MENU お子様メニュー

| | | | |
|---|---------|--|-------|
| キッズカレーセット 甘口カレーとサラダ スープ デザートのセット Kid's Curry Set with Salad, Soup and Dessert | 1,000 円 | コーンスープ とうもろこしの甘さを生かしたスープ Corn Soup | 600 円 |
| キッズプレート ハンバーガー 唐揚げ エビフライなどお子様の大好きを一皿に Kid's Plate | 1,500 円 | | |

DESSERT デザート

| | | | |
|---|---------|--|-------|
| 季節のパフェ 旬のフルーツとアイスクリームを使ったパフェ Seasonal Parfait | 910 円 | アイスクリーム 種類は係員にお問い合わせください Ice Cream | 670 円 |
| ケーキ各種 「舞浜プリン」など やさしい甘さと繊細な味わいのスイーツ Cake | 380 円 ~ | シャーベット 種類は係員にお問い合わせください Sherbet | 670 円 |

※当ホテルで使用している米は国産です。 ※表示料金はサービス料込、税金別です。

*We use domestic rice. *Fees include service charge and exclude tax.

GRAND MENU