



## 土佐・四万十フェア

4月1日～5月18日 ディナービュッフェ 17:00～21:30

※4月28日・29日、5月3日～5日は2部制です。(17:00～/19:30～)

### 豊かな自然の恵みを最大限に受けた土佐料理

太平洋を流れる黒潮によってもたらされる新鮮な海の幸や土佐料理を語る上で外せない四万十川をはじめとする美しい清流からの恵み、四国山脈からもたらされる素朴な山の幸。海・川・山の幸で彩られた土佐の料理を存分に味わえます。



一本釣り得水揚げされた鰹のトロ身を超低温凍結し、葉のみで焼き上げる土佐の伝統製法にこだわった「龍馬タタキ」。香ばしい香り、とろける食感、あふれだす旨味をご堪能ください。

### まさに土佐の味！ 完全薫焼き龍馬タタキ

トロ鰹と職人技と四万十川流域の稲ワラという最高の組み合わせがこれまでにない香ばしいとろける食感の鰹のタタキを生み出します。



**四万十うどん**  
「最後の清流」とも呼ばれる四万十川で獲れたシラスウナギを、四万十川の伏流水で育てた四万十うどん。身が柔らかく、ほどよく脂がのった、上品な味わいを楽しめる。

使用メニュー 蒲焼丼



**四万十鶏**  
温暖な気候のもと、美味しい水と特製の配合飼料で育った高知のブランド鶏。ほどよい歯ごたえとやさしい甘み特徴。

使用メニュー 鶏もも肉のガーリック焼き



**一本釣りうるめいわし**  
独自の漁法で一本釣りすることで魚同士のこすれ合いを防ぎ、水揚げから5秒後には水で活き締めされた鮮度抜群のいわし。

使用メニュー 香草パン粉焼き / つみれ汁 オイルサーティンスパゲティ

### MENU

土佐清水さばのカルパッチョ / 花抽添え / うしの恵トマトとモッツアレラのカプレーゼ / だるめの釜揚げ土佐清水さばの竜田揚げ / 短角牛のステーキ / によどマッシュルームの肉詰め / 四万十ポークと高知野菜のポトフ / 高知県産入り焼きそば / 土佐文旦タルト / 西島園芸地産マスクメロン / 西島園芸地産スイカ など

**ディナービュッフェ限定でイースタースイーツも登場**

**イースターロール**  
ふわふわの生地で包んだロールケーキに苺クリームとホワイトチョコを飾りイースターバニーをイメージした見た目にも楽しいスイーツです。



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 (小学生以下無料)

東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル  
「東京ディズニーシー®“ディズニー・イースター”オリジナルグッズ付きレストランプラン

**Disney's EASTER** 3/27-6/6, 2018

東京ディズニーシー®では2018年3月27日から6月6日まで「東京ディズニーシー®“ディズニー・イースター”」を開催。期間中、対象のお客様にオリジナルグッズをプレゼントいたします。

期間 2018年4月1日～2018年6月6日  
特典 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)  
対象 ディナービュッフェを大人料金にてご利用のお客様  
※レストランにて、2018年3月27日～6月6日の期間内に入園可能なパークチケットをご提示ください。  
※前日までに要予約。 ※先着順。無くなり次第終了。

**オリジナル・ランチクロス**  
おしゃれなファッションに身を包んだチップとデールやイースターエッグが描かれたキュートなランチクロス。



**COUPON** **アジアンフェア**

5月19日～6月15日 ディナービュッフェ 17:00～21:30

### アジア各国の料理を楽しむビュッフェ

タイの「トムヤムクン」や「ガパオ」、ベトナムの「生春巻き」や台湾の「ルーローハン」など東南アジアを中心とした料理が並びます。香り豊かでスパイシーなエスニック料理をご堪能ください。

### MENU

バインミー / ソムタム / ヤムウンセン / アサリのバジル炒め / チリクラブ / 牛肉フォー / アンガスビーフのローストビーフ / アヤムゴレン / 台湾風肉豆腐 / グリーンカレー / ナシゴレン / タイ風焼きそば / 台湾ビーフン / ココナッツプリン など



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 (小学生以下無料)



※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。QRコードを読み取りください。 ※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・税別です。

**クーポン**  
北海道フェア 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**  
土佐・四万十フェア 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**  
アジアンフェア 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**  
スプリングランチビュッフェ  
**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

**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



# Lunch Buffet ランチビュッフェ

COUPON



牛もも肉のローストビーフをメインにサラダからデザートまで食べ放題のランチビュッフェ。

[時間] 11:30~14:30

## 3/1 ▶ 4/30 ※3/19、4/16は除く スプリングランチビュッフェ

Spring Lunch Buffet

春の味覚を満喫できるビュッフェ。

「鶏もも肉と筍のロースト」や「菜の花入りアマトリチャーナ」、  
「春キャベツとベーコンのポトフ」など春の食材を取り入れた料理  
が並びます。

## 5/1 ▶ 6/30 ※5/21、6/18は除く アーリーサマーランチビュッフェ

Early Summer Lunch Buffet

「バンバンジー」や「生春巻き」、「ベトナム風サンドウィッチ」、  
「韓国風冷麺」など暑い夏に食べたくなるエスニック料理が並びます。



場所：レストラン ファインテラス  
料金：13才以上 2,800円 (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  
ドリンクバー 無料



1,800円でランチが食べ放題!

[時間] 11:30~15:00 ※2部制(11:30~/13:30~)



## 4/16 パスタ&ピッツアビュッフェ

Pasta & Pizza Buffet



濃厚なソースが良く合うフェットチーネを  
使用した「ベスカトーレ」やフジッリを使用  
した「アマトリチャーナ」など、個性に  
合わせたソースで調理されたパスタのほか、  
定番の「マルゲリータ」や「ローマナ」  
などこだわりのピッツアが食べ放題。

## 5/21 エスニックカレービュッフェ

Ethnic Curry Buffet



各国のカレーをお好みのトッピングで楽し  
めるビュッフェ。「バターチキンカレー」  
や「マッサマンカレー」などアジア各国の  
カレーのほか、「タンドリーチキン」や  
「オニオンフライ」などのトッピングも  
種類豊富にご用意いたします。

終了間近!

COUPON

海と大地の恵み



2月10日~3月31日 ディナービュッフェ 17:00~21:30

※土曜日は2部制(17:00~/19:30~)

北海道の海と大地が育んだ食材を  
メインに新鮮な魚介類や和牛などを  
使用した贅沢ビュッフェ。  
今回の目玉は「ズワイ蟹とタラバ蟹  
の食べ比べ」。そのほか、ルイベ、  
イクラなどがのった「海鮮丼」や、  
「北十勝短角牛もも肉のステーキ」  
など、北海道ならではの食材を使用  
した料理が勢ぞろい。



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 (小学生以下無料)

## Special Room Stay 期間限定の客室

4/1 ▶ 6/6

### 可愛らしく・上品に フローラルームステイ



花が満ち溢れる様子を  
イメージし上品なピンク色で  
コーディネートした客室です。

特典  
蜂蜜ムースの  
フラワーケーキ  
蜂蜜ムースを  
ビスキュイで  
囲ったケーキ。



4/1 ▶ 6/30

### 植物の魅力を感じて ボタニカルルームステイ



「植物の力を五感で  
取り入れて活力を得る」を  
テーマにゆったり落ち着いた  
気分させるグリーンを  
基調としてボタニカルを  
連想する装飾を施しました。



特典  
ボタニカルブレックファースト  
ボタニカルフードを取り入れた  
専用朝食。

お問い合わせ先 宿泊予約課 TEL 047-355-8222

## Special Sweets 春のスイーツ

カフェ ブルック

3/1 ▶ 4/30

### Saison des cerisiers -桜の季節-

暖かい春の訪れと桜をイメージ  
したパフェ。食べた瞬間に香りが  
広がる桜、抹茶、オレンジの  
マカロンと、濃厚でやさしい  
甘さのアイスクリームが  
春らしさを演出します。  
甘酸っぱい苺のアクセントと  
ともにお楽しみください。

910円



パティスリーラルーシュ\*

3/27 ▶ 6/30

### イースタープディング



こだわり玉子を使用した、  
キャラメル濃厚な味わいと  
なめらかな食感が楽しめる  
プリン。イースターバニーが  
デザインされた容器でご用意  
いたします。

550円

\*ホテル外店舗です。(アトレ新浦安1階)

## Bridal Fair プライダルフェア

厳かな挙式、リゾート感あふれるプライベート  
ガーデンでのセレモニー。祝福と一体感に  
包まれる結婚式が叶えられます。



3/25・4/15・4/30

### 婚礼料理無料ハーフコース試食 & 模擬挙式フェア

海の見えるチャペルでの模擬挙式・ガーデン  
セレモニーの後は、披露宴会場でA5ランク  
松阪牛をはじめ素材と調理法にこだわり抜いた  
婚礼料理(ハーフコース)を試食できます。  
舞浜ホテルのウェディングを体験できる充実の  
フェアです。

※ご予約制(11:00~/15:00~)・無料

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)

※メニューは仕入れ状況によりやむなく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。QRコードを読み取りください。 ※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。

