

MAIHAMA HOTEL LETTER

東京ベイ舞浜ホテル・インフォメーション
「舞浜ホテル・レター」 2018年10月号

RESTAURANT **FINE TERRACE**

11層吹き抜けのアトリウムに位置する西洋料理レストラン



美し国

伊勢志摩フェア

10月1日～11月7日

COUPON



日本が誇る「美し国」伊勢志摩地域は世界からも認められる食の宝庫です

日本三大和牛のひとつ「松阪牛」を使用したメニューをはじめ、「三重県産錦炙り」や「松阪ポーク」、「鳥羽磯部漁協直送真タコ」など伊勢志摩の食材を使用したメニュー、津市民のソウルフード「鱧丼」や濃厚なタレと太い麺が特徴の「伊勢うどん」など郷土料理も並びます。

松阪牛 食べ放題

松阪牛A5ランクビーフシチューや松阪牛A5ランクハンバーグのほか土・日・祝限定で、松阪牛A5ランクステーキをご用意いたします。シェフが目の前で焼いた出来立てをお楽しみいただけます。



時間 17:00～21:30
※10/6・7は2部制(17:00～/19:30～)
場所 レストランファインテラス(1階)

Menu

三重県産錦炙りでも肉の照り焼きチキン/魚介類のカクテル
松阪市磯野産枝豆と鮎のアヒホキ風/シラスとあおさのペペロンチーノ
鳥羽磯部漁協直送真タコとムール貝のアクアパッツァ
サザエのバイ包み焼き/松阪市磯野産枝豆と鮎のアヒホキ風
南瓜と三重県産錦炙り胸肉のディアブル風マリネ/松阪ポークカレー
柿のタルト/スイートポテト/シルキーコッタ など



松阪ポークの

ローストマスタード焼き
大自然のもと大切に育まれ、脂身がほどよく調和した豚肉。肉自体の持つ独自のうま味とまろやかな脂身が特長。

彩り豊かな

伊勢志摩にちなんだデザート

甘みと酸味が調和した濃厚な味わいを楽しめる「南紀みかんゼリー」や「伊勢茶ブリュレ」、「竹ようかん」などをご用意。



料金	13才以上	5,500円(土・日・祝 5,980円)
	7才～12才	2,800円(土・日・祝 3,000円)
	4才～6才	1,400円(土・日・祝 1,500円)
	3才以下	無料
	ドリンクバー	500円(小学生以下無料)

耳寄り情報

お得な前売り券販売中 <9/30まで>
平日 5,000円 / 土・日・祝 5,500円
ドリンクバー無料 or ハーフボトルワインプレゼント(2名様につき1本)

ご購入はこちら



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。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。

北海道フェア

～海と大地の恵み～

開催中 ～9月30日

COUPON



時間 17:00～21:30
場所 レストランファインテラス(1階)



北海道の海と大地が育んだ食材をメインに使用した絶品料理を楽しめます。日玉は「ズワイ蟹・タラバ蟹の食べ比べ」や海の恵みたっぷりの「海鮮丼」。その他にも、北海道ならではの食材を使用したメニューや地域ごとの名物料理も並びます。



繊細で濃厚な旨味がゆえ「蟹の女王」と言われるズワイ蟹と、極太で食べごたえ抜群がゆえ「蟹の王様」と言われるタラバ蟹を食べ比べ!

※ズワイ蟹は「トゲズワイ蟹」、タラバ蟹は「紋別産タラバ蟹」や「南タラバ蟹」などを提供します。仕入れ状況により産地は異なる場合がございます。

料金	13才以上	5,900円(土・日・祝 6,600円)
	7才～12才	3,000円(土・日・祝 3,300円)
	4才～6才	1,500円(土・日・祝 1,700円)
	3才以下	無料
	ドリンクバー	500円(小学生以下無料)

オータムランチビュッフェ

開催中 ~10月31日 ※除外日：9/25、10/15

時間 11:30~14:30

場所 レストランファインテラス (1階)

COUPON



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メニューが食べ放題。

「鶏もも肉と茸とさつまいものロースト」や「秋茄子入りアマトリチャーナ スパゲッティ」、「カボチャのクリームスープ」など秋の味覚を使用した料理が並びます。デザートには、ホテルを代表するスイーツ「舞浜プリン」をお楽しみになれます。

料金 13才以上 2,800円 (土・日・祝 3,000円)
7才~12才 1,500円 / 4才~6才 1,000円
3才以下 無料



月に一度の限定開催！
リーズナブルな料金で
特別ランチをお楽しみ
になれます。



時間 11:30~15:00 ※2部制 (11:30~ / 13:30~)
場所 レストランファインテラス (1階)

10/15 世界のカレービュッフェ



世界各国のカレーを
楽しめるビュッフェ。

料金 2,000円

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」のほか、スリランカカレーやレンズ豆を使用したネパールの「ダルバート」など珍しいカレーも並びます。「タンドリーチキン」などトッピングメニューも充実。

11/19 オードブル & サラダバー付き ステーキランチ



メインディッシュの
ステーキに、オードブルや
デザートなどの食べ放題が
付いたランチ。

料金 2,200円

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をはじめ、日本三大和牛の一つ「神戸ビーフ」を使用し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 28,000円 (税込)
※レストランファインテラスでのお受け取り 26,000円 (税込)

ご予約期間 9月1日~12月16日 お渡し期間 12月31日~2019年1月3日
お届け地域 千葉県北西部、東京23区内

お品書き

車海老鮑蒸 / イクラ醤油漬 / 鯖西京焼き / 牛肉牛蒡香き / オマール海老のソテー / カレー風味
真鯛のエスカベッシュ / フォアグラムス / ドライアブリコット / ショコラリッシュ / ハウムケーペン ほか

※メニューは仕入れ状況によりやむを得ず変更の場合がございます。 ※ご予約はホームページからも承ります。QRコードをお読み取りください。
※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・税金別です。



サキドリNEWS

Maihama Christmas 2018 マイハマ・クリスマス 2018

伝統的なクリスマスカラーとあたたかみのあるゴールドを
基調としたツリーを中心にアトリウム全体が幾千もの光に包まれます。

CHECK

1 Dinner Buffet

クリスマス・パリジャンディナービュッフェ

11月8日~12月25日

時間 17:00~21:30

※12/22~12/24は2部制 (17:00~ / 19:00~)

場所 レストランファインテラス (1階)

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。

料金	13才以上	5,500円 (土・日・祝 5,980円)
	7才~12才	2,800円 (土・日・祝 3,000円)
	4才~6才	1,400円 (土・日・祝 1,500円)
	3才以下	無料
	ドリンクバー	500円 (小学生以下無料)

CHECK

2 Dinner Course

ディナーコース

12月22日~12月24日限定



プレミアム

クリスマスディナーコース

時間 18:30~

場所 宴会場 (2階)

料金 18,000円 (税込) 乾杯酒付き
総料理長 稲葉一朗が贈る特別フルコース。

Opening Christmas Live

時間 18:30~

聖なる夜にふさわしい曲をお届けいたします。

クリスマスディナーコース

時間 17:30~ / 19:30~

場所 レストランファインテラス (1階)

料金 10,000円

開放感あふれるアトリウム空間で
お楽しみになれるフルコース。



※"Atrium Special in Christmas"を
特別席でご賞賛になれます。

上記期間外は5,500円、7,500円のコースをご用意いたします。



詳しくはこちらから▶



12月22日~12月24日限定開催

Atrium Special in Christmas

時間 第一部 18:00~ / 第二部 20:00~

聖なる夜にふさわしい曲をお届けいたします。大切な方のお食事を
音楽の余韻が引き立てる素敵なお時間を過ごしてください。

CHECK

3 Sweets Buffet

クリスマススイーツビュッフェ



12月3日
限定開催!

時間 11:30~15:00 ※2部制 (11:30~ / 13:30~)

場所 レストランファインテラス (1階)

料金 2,400円

CHECK

4 Cake

クリスマスケーキ



11月1日
ご予約受付
開始

全4種類のクリスマス
ケーキをご用意いたします。