

## 秋田フェア ディナービュッフェ ～男鹿・八幡平・横手～

COUPON



12月26日～2019年1月24日 ※除外日：1/15

時間 17:00～21:30  
場所 レストラン ファインテラス (1階)

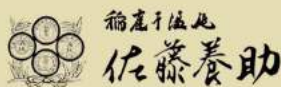
### 秋田の名物料理に舌鼓

老舗 佐藤養助商店の稲庭うどんをはじめ、きりたんぼ、比内地鶏、じゅんさい、秋田由利牛、八幡平ポークなど秋田の“美味しい”が勢ぞろい。総料理長が実際に産地を視察し、厳選した食材を使用します。



※12/28～2019/1/3は「年末年始ディナービュッフェ」として秋田料理のほか特別メニューが加わります。料金も異なります。12/31のみ3部制 (16:30～ / 18:30～ / 20:00～)

### Special Menu -別料金にて販売-



佐藤養助商店 稲庭うどん 一人前 1,500円

ディナービュッフェをご利用のお客様限定！ハーフサイズ 500円

宗家 稲庭 (佐藤) 吉左工門から、二代目 佐藤養助が技を受け継いだ正統派の稲庭うどん。東京ベイ舞浜ホテルではシェフが実際に技術指導を受け、本格的な佐藤養助商店の味を再現。



### ◆こだわりの食材

鈴和商店 きりたんぼ 鈴和商店創業以来続く手巻き・炭火焼の手法で焼き上げる  
きりたんぼは県内唯一。

比内地鶏 日本三大美味鶏のひとつ。肉質は引き締まり、噛めば噛むほど深いコクを味わえる。

じゅんさい 秋田の知られざる名物。つるりとしたのと越しやぶるぶるの食感がたまらない！

秋田由利牛 烏海山麗の豊かな自然のもと飼育されている。適度に引き締まった肉質と赤身の中にもきめ細やかなサシが入り脂まで美味しい。



### Menu

鈴和商店 手捏ねきりたんぼ 焼き田楽 / 比内地鶏入りきりたんぼ汁  
比内地鶏手羽先の香草焼き / 秋田由利牛ビーフシチュー  
秋田由利牛ビーフカレー / 八幡平ポークのロースト  
男鹿樽漁港直送 真鯛のポワレ / じゅんさい ポン酢と生姜添え  
いぶりがっことクリームチーズ / B級グルメ 横手焼きそば /  
B級グルメ 本荘ハムフライ / 五城目キイチゴフロースタイル  
田沢湖エコニコ農園 ブルーベリータルト / 仁手古サイダーゼリー  
ふじりんごのアップルパイ / 秋田産カボチャのブリュレ  
ブラックアンガス牛サーロインのローストビーフ (年末年始限定)  
お好み海鮮丼 (12/31のみ) / 年越しそば (12/31のみ) ほか

秋田フェアで  
使える！



### 秋田フェア ディナービュッフェ

料金	13才以上	5,000円 (土・日・祝 5,500円)
	7才～12才	2,500円 (土・日・祝 2,800円)
	4才～6才	1,300円 (土・日・祝 1,400円)
	3才以下	無料
	ドリンクバー	500円 (小学生以下無料)

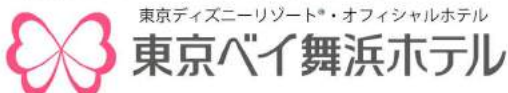
### 年末年始ディナービュッフェ

料金	13才以上	6,800円
	7才～12才	3,400円
	4才～6才	1,700円
	3才以下	無料
	ドリンクバー	500円 (小学生以下無料)

### お得な前売り券販売中 <12/25まで>

平日 4,500円 / 土・日・祝 5,000円  
<購入特典> どちらかお選びください。  
①ドリンクバー無料  
②ハーフボトルワインプレゼント (2名様につき1本)

※メニューは仕入れ状況により予告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込・税金別です。



TEL 047-355-1222 (代表) <http://www.maihama-hotel.jp>  
〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-34

[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。





2019年1月25日～1月31日



時間 17:00～21:30  
場所 レストランファインテラス (1階)

一度は食べたい！日本三大和牛も楽しめる  
ブランド牛やドライエイジングなど素材選びから調理方法まで、肉の旨みにこだわった肉料理の祭典。  
メインディッシュとしてお好みの肉料理をお選びになり、オードブルやデザートはビュッフェスタイルでお楽しみください。

料金 4,500円 (メニューにより追加料金あり)  
子供用メニュー 2,000円 (ご利用は4才～12才に限る)  
ドリンクバー 500円 (小学生以下無料)

## 極上肉を味わう！肉料理の祭典Vol.5 舞浜ブッチャーフェスティバル

COUPON



日本三大和牛盛り合わせ 追加料金 +2,500円  
(松阪牛サーロイン 50g、前沢牛フィレ牛 50g、神戸ビーフ肩ロース肉 50g)

霜降りが特徴で「肉の芸術品」とも呼ばれる「松阪牛」や、しっとりとしたやわらかい肉質で口にした時の甘みと食感が特徴の「前沢牛」、日本国内で流通する肉牛全体のわずか0.3%という稀少な「神戸ビーフ」を食べ比べできる贅沢な一品。

コックコートを着て気分はパティシエ♪



### 親子体験プログラム キッズシェフ ロールケーキ作り&ホテルキッチン探検

2019年1月5日  
時間 11:15～14:30 (受付11:00～)

普段なかなか見ることのできないホテルのキッチンを見学したあとは、パティシエによる親子ロールケーキ作り教室。お子様はコックコートを着てフルーツロールケーキ作りに挑戦。終了後は、レストランでランチビュッフェ、さらにスパローズでのご入浴をお楽しみになれます。



嬉しいプレゼント付き  
★シェフハット  
★写真入り修了証  
★パークグッズ

料金 1組 9,000円 (4才～小学生1名+大人1名)  
追加料金  
13才以上 4,000円 / 7才～12才 2,500円 / 4才～6才 2,000円  
※サービス料・税金込

※大人はエプロンをご持参ください。  
※スパローズは小学生以上は男女別にご入浴ください。  
※ご利用日の2日前以降、予約のお取消しには取消料として料金の全額を申し受けます。

## 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 受付中～12月16日 お渡し期間 12月31日～2019年1月3日  
お届け地域 千葉県西北部、東京23区内

お品書き  
車海老艶煮 / イクラ醤油漬け / 鯖西京焼き / 牛肉牛蒡巻き / 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 / フォアグラムース / ドライアブリコット / バウムクーヘン ほか

※メニューは仕入れ状況により予告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

秋田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

舞浜ブッチャーフェスティバル  
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

