

お客様各位



松阪牛と秋の味覚ディナービュッフェ

日本三大和牛のひとつで「肉の芸術品」とも呼ばれる松阪牛が食べ放題。ライブキッチンでご提供する松阪牛もも肉のステーキや松阪牛ローストビーフの握りをはじめとする松阪牛を使った料理のオンパレードをお楽しみください。また、秋の味覚を堪能できるメニューをビュッフェスタイルでご用意いたします。

期間 2024年9月6日～11月4日の金土日祝日

時間 17:00～／19:00～（各100分制）

優待料金 大人 **7,505円** 7歳～12歳 **5,253円** 4歳～6歳 **3,752円**
※通常料金（ソフトドリンクバー付き） 大人 8,800円 7歳～12歳 6,430円 4歳～6歳 4,850円

予約方法 **電話予約の際に団体名をお申し出ください**
ご利用当日は入店時に会員証のご提示をお願いいたします
（同行者の皆様も優待料金でご利用いただけます）

※料金はサービス料、税金込です。 ※食材の仕入れ状況等によりメニューは予告なく変更する場合がございます。 ※写真はイメージです。



東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-6

maihamahotel-firstresort.jp

TEL 047-355-1181

レストラン予約（受付時間 11:00～22:00）

メニュー（一部抜粋）



松阪牛もも肉のステーキ

赤身肉で脂肪が少ないもも肉は
やわらかくジューシーに焼き上げ、お肉
本来の味わいを感じることができます



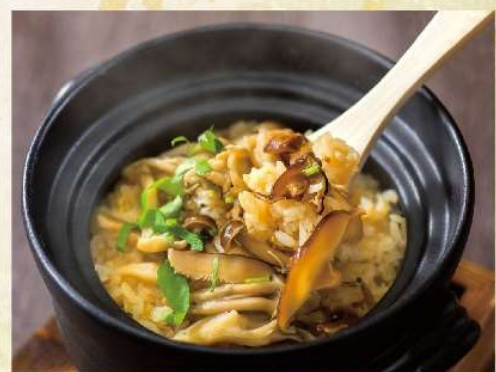
松阪牛ローストビーフの握り

低温調理でやわらかく仕上げた
ローストビーフは、華やかで
食べ応えのある握りにしました



松阪牛と取り合わせ茸のすき煮風

煮込んだ具材にお肉の旨みがたっぷりと
染み込み、白米との相性も抜群



茸の炊き込みご飯

茸をたっぷり炊き込んだ香り豊かなご飯
茸の旨みがあふれる優しい和風の味わい



新着フェアのご案内を送信いたします
メルマガ登録はこちらから>>>

