

# お客様各位



## クリスマスディナービュッフェ

ホテルビュッフェならではの臨場感を楽しめるライブキッチンでご提供する牛フィレ肉のパイ包み焼をはじめクリスマスイメージしたオードブルや魚介料理、デザートなど華やかなメニューをご用意いたします

**期間** 2024年11月8日～12月22日の金土日曜日・12月23日～25日

**時間** 17:00～／19:00～（各100分制）

**優待料金** 大人 6,460円 7歳～12歳 4,522円 4歳～6歳 3,230円  
※通常料金（ソフトドリンクバー付き） 大人 7,700円 7歳～12歳 5,660円 4歳～6歳 4,300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

TEL 047-355-1181

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-6

maihamahotel-firstresort.jp

レストラン予約（受付時間 11:00～22:00）

## メニュー（一部抜粋）



### 牛フィレ肉のパイ包み焼 マディラソース

下味をつけた牛フィレ肉をパイで包んで焼き上げた、クリスマスにぴったりな華やかでボリュームのある一品



### 熱々チーズフォンデュ 野菜とバゲット添え

白ワインを加えてとろとろに溶かした熱々のチーズをバゲットや野菜などを絡める、スイス周辺の家庭料理



### 鴨胸肉のロースト オレンジ風味

ジューシーにロゼに焼き上げた鴨胸肉のローストと、優しい酸味とほろ苦いコクのあるオレンジソースがよく合う王道のフランス料理



### 魚介類のブイヤベース トマトとオリーブ添え

世界三大スープのひとつでもあるブイヤベースは、フランス発祥の魚介類のスープ料理



### シュトーレン

少しずつ食べてクリスマスの日を待つとされる、クリスマスの伝統的な洋菓子。粉砂糖で覆われ、洋酒につけたレーズンとナッツが練り込まれたリッチな味わい



### イチゴのショートケーキ

しっとりとしたスポンジに優しい甘さの生クリームとイチゴをたっぷり使ったショートケーキ



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>>>

