

北海道直送 紋別産ズワイ蟹とタラバ蟹の食べ比べ 「北海道フェア ディナービュッフェ」開催 (9/1~9/30)

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



2017年9月1日(金)から9月30日(土)の間、東京ベイ舞浜ホテル(千葉県浦安市)にて「北海道フェア」を開催します。北海道直送紋別産ズワイ蟹とタラバ蟹の食べ比べや海の恵みたっぷりの海鮮丼など、北海道の自然に育まれた食材をメインに使ったビュッフェ。特にオホーツク、網走、根室、十勝などの道東地域は、世界自然遺産の知床に代表される雄大な森と、その森に育まれた豊かな大地や海を生かした全国でも有数の食の宝庫です。総料理長が産地に足を運び厳選した食材をふんだんに取り入れたビュッフェを心ゆくまでお楽しみください。

URL:<http://www.maihamahotel.jp/restaurant/#dinnerbuffet201709>

【総料理長おすすめ食材の紹介】

●紋別産タラバ蟹、紋別産ズワイ蟹(紋別産ズワイ蟹・タラバ蟹流氷盛り)

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

●なかしべつミルキーポーク(なかしべつミルキーポークの冷しゃぶ、なかしべつミルキーポークの焼肉)

チーズ製造時に排出されるホエイ粉を食べて育った豚の肉。肉質がやわらかく、クセがなくて食べやすい。

●ゴードチーズ、スモークチーズ(ゴードチーズ、スモークチーズ)

搾りたての牛乳の味を大切にしたクリーミーなゴードチーズ(ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞)と、それをじっくり燻した本格派スモークチーズ。

●船上一本メ秋鮭(船上一本メ秋鮭と白子のバターソテー)

活締めをすることで身の色合いが良くなり、生臭みを抑え、美味しさを引き出した鮭。

●北海たこ(北海たこのカルパッチョ)

体重 20kg にもなる世界最大級のみずだこ。プリプリの食感と甘みがたまらない。

【イベント開催情報】

場所：東京ベイ舞浜ホテル レストラン ファインテラス（千葉県浦安市舞浜 1-34）

期間：2017年9月1日（金）～9月30日（土）

時間：17:00～21:30

料金：大人（13才以上）：5,500円、シニア（60才以上）：5,000円、7才～12才：2,400円、
4才～6才：1,050円、3才以下：無料、ドリンクバー：500円

※表示料金はサービス料込・税金別

【メニュー例】★：道東地域の食材をメインに使用したメニュー

オードブル

北海道産野菜のサラダ、★ゴータチーズ、★スモークチーズ、★北海たこのカルパッチョ

★知床どり胸肉とカボチャのサラダ仕立て、★なかしべつミルクポーグの冷しゃぶ

魚料理

★紋別産ズワイ蟹・タラバ蟹流氷盛り、★船上一本ノ秋鮭と白子のバターソテー、★カスベのムニエル

★海鮮丼（サーモン、イクラ、ホタテ、イカ）、帆立貝殻焼き、石狩産わかさぎの唐揚げ

肉料理

★流水牛のステーキ、★なかしべつミルクポーグの焼肉、★知床どりもも肉とじゃがいものキャセロール焼き

温製料理

★網走湖産しじみのボンゴレ、西山製麺の味噌ラーメン、★じゃがいもゴロゴロカレー、スープカレー、カボチャのクリームスープ

★士幌産じゃがいもコロッケ、蟹クリームコロッケ、★じゃがバター（バター・塩辛）、焼きとうもろこし

デザート

北海道産メロン、とうもろこしのクレームブリュレ、濃厚牛乳のゼリー、ヨーグルトとクリームチーズのタルト

パイケース入りカスタードメロン、カボチャのクグロフ

【お問い合わせ先】

お客様のご予約、お問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル

レストラン ファインテラス

TEL 047-355-1207

<http://www.maihamahotel.jp>

報道関係の方のお問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル

総合企画部 営業企画課 白田

TEL 047-355-1208

s-shirata@maihamahotel.co.jp