

2017年 9月1日～ 9月30日

北海道 フェア

オホーツク・網走・根室・十勝

北海道直送 紋別産

ズワイ蟹とタラバ蟹の食べ比べ
海の恵みたっぷりの海鮮丼

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。

ディナービュッフェ
17:00～21:30

大人(13歳以上) 5,500円 シニア(60歳以上) 5,000円

7歳～12歳 2,400円 / 4歳～6歳 1,050円 / 3歳以下 無料 / ドリンクバー 500円

※表示料金はサービス料込・税金別です。



東京パイ舞浜ホテル

[ご予約・お問い合わせ]

レストラン ファインテラス TEL 047-355-1207 (受付時間 10:00～23:00)

※ホテルホームページからも予約を承ります。 <http://www.maihamahotel.jp>

北海道フェア ディナービュッフェメニュー例

[営業時間] 17:00~21:30

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クの冷しゃぶ

魚料理

★紋別産ズワイ蟹・タラバ蟹流水盛り
 ★船上一本×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クの焼肉
 ★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 / スーパカレー / 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

- ★網走エリア
- ★根室エリア
- ★十勝エリア



標津

なかしべつミルクポーク

チーズの製造時に排出されるホエー粉を食べて育った豚肉。肉質がやわらかく、クセがなく食べやすい。

紋別

ゴータチーズ / 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タチーズと、それをじっくり燻した本格派スモークチーズ。
 ◆ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 優秀賞受賞 (ゴータチーズ)

標津

船上一本×秋鮭

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。

網走

北海たこ

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。

北海道フェア限定アラカルトメニュー

[営業時間] 10:00~21:30

1人前 ハーフ

紋別産タラバとズワイの2種の蟹丼	2,500円	1,500円
オホーツク海鮮丼	2,000円	1,200円
なかしべつミルクポークの豚丼	1,500円	900円

1人前

知床どりとじゃがいものカレー	1,600円
幌加内冷やし蕎麦と北海道野菜天麩羅	1,500円
北海たこのペペロンチーノ	1,500円



※メニューは食材の仕入れ状況によりやむなく変更する場合があります。 ※表示料金はサービス料込・税金別です。 ※写真はイメージです。