

**東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル サンルートプラザ東京**

# 「“食べてみんね！”長崎フェア」



日本橋長崎館



長崎フェアバイキングイメージ



長崎の地酒イメージ

サンルートプラザ東京（千葉県浦安市 総支配人：久米川文王）は、2019年1月7日（月）～2月28日（木）まで「“食べてみんね！”長崎フェア」を開催します。

温暖多雨で自然豊かな美味しい食材の宝庫である長崎県の“連子鯛”や“アスピラ”など旬の農産物や水産物をふんだんに盛り込んだメニュー、海外との交流が生み出した“異国の味わい”が楽しめる名物料理など、長崎ならではの魅力に食を通じて触れてみてはいかがでしょうか。

また、食だけではなく歴史や世界文化遺産など様々な面に触れて頂くことで、ホテルにいながら長崎県を体感していただける企画やキャンペーンをご用意しております。

ご家族やご友人皆さま、「“食べてみんね！”長崎フェア」に是非お越し下さい。

名称	<b>“食べてみんね！”長崎フェア</b>
期間	2019年1月7日（月）～2月28日（月）
内容	<p><b>【レストランメニュー】</b></p> <p>■「“食べてみんね！”長崎フェア」グルメバイキング <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">別紙B</span> 長崎名物や長崎県の食材を堪能できるバラエティ豊かなバイキング。</p> <p>■夢のタッグ！長崎と宮崎の酒を楽しむタベ<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">別紙A</span> 両県の名高い焼酎を中心とした地酒と郷土料理を併せてお楽しみください。</p> <p>■長崎フェアを食べて日本橋長崎館へ行こう！<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">別紙A</span> 日本橋長崎館で「カステラソフトクリーム」を食べよう！</p> <p>■祝！世界文化遺産登録！教会名前合わせクイズキャンペーン<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">別紙A</span> クイズに正解したお客様の中から抽選でアンテナショップギフトが当たる！</p> <p>■レストランラリー企画「“崎×崎”グルメダービー」<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">別紙A</span> 宮崎フェアと長崎フェアを利用して特産品をGETしよう！</p> <p style="text-align: right;">※各詳細については、別紙リリースを参照ください。</p>
協力	長崎県

## 別紙A

### 【夢のタッグ！長崎と宮崎の酒を楽しむ夕べ】

- 日程：2月8日（金）
- 場所：1階「ファンクションルーム」
- 時間：19:00～21:00 ※変更の場合あり
- 料金：5,000円（税別）
- 内容：全国出荷量第一位を誇る“焼酎大国”宮崎県と  
“麦焼酎発祥の地”としても名高い壱岐焼酎を有する  
長崎県の両県の焼酎を中心とした県産酒約30種と郷土料理などをお楽しみいただけます。



イメージ

### 【長崎フェアを食べて日本橋長崎館へ行こう！】

- 期間：1月7日（月）～2月28日（木）
- 場所：オールデイダイニング「カリフォルニア」
- 時間：11:30～14:00/17:00～21:30
- 内容：フェアメニューをご利用のお客様に長崎県アンテナショップ  
「日本橋長崎館」にて使える「カステラソフトクリーム券」を  
プレゼント！また「日本橋長崎館」にて1,000円（税別）以上  
お買い物されたお客様にはご来店の際、「長崎グルメ引換券」をプレゼント。  
ランチご利用で「長崎県産和牛ステーキ」、ディナー利用で「佐世保名物レモンステーキ」  
をお召し上がりいただけます。



イメージ

### 【祝！世界文化遺産登録！教会名前合わせクイズキャンペーン】

- 期間：1月7日（月）～2月28日（木）
- 場所：オールデイダイニング「カリフォルニア」
- 内容：2018年7月に世界文化遺産登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」  
を記念して、教会群と写真イメージの名前合わせクイズシートを配布。  
正解したお客様の中から抽選で3名様にアンテナショップギフトが当たります！

### 【レストランラリー企画「“崎×崎” グルメダービー】

- 期間：1月7日（月）～3月31（日）  
※オールデイダイニング「カリフォルニア」、日本料理「浜風」は2月28日（木）まで
- 場所：オールデイダイニング「カリフォルニア」、日本料理「浜風」、  
スカイレストラン「カーニバル」
- 対象：「“食べてみんね！”長崎フェア」・「“日本のひなた”宮崎フェア」をご利用のお客様
- 内容：フェアメニューご利用のお客様にスタンプカードを進呈！  
スタンプを2個以上集めていただいた方に抽選で両県の特産品である  
「芋焼酎」や「壱岐焼酎」、また「チーズ饅頭」や「クルス」などの銘菓を  
計6名様にプレゼント。

東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル サンルート プラザ東京

## 「“食べてみんね！”長崎フェア」グルメバイキング



長崎ちゃんぽん



バイキング イメージ



佐世保名物レモンステーキ

サンルート プラザ 東京（千葉県浦安市 総支配人：久米川文王）オールデイダイニング「カリフォルニア」では、2019年1月7日（月）から2月28日（木）まで「“食べてみんね！”長崎フェア グルメバイキング」を開催致します。

山海の幸に恵まれた長崎県の豊富な食材や、珍しい名物料理をはじめとした、約40種のバラエティ豊かなメニューが並びます。関東では中々食べられないご当地メニューをバイキングスタイルで心行くまでお楽しみください。

### 【特徴】

#### 1. 長崎の和牛が味わえる！

ディナーでは「長崎和牛」又は「島原和牛」をお一人様一皿ご提供致します。  
肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランス。  
柔らかな食感、ジューシーな脂の口溶けをお楽しみください。



#### 2. 長崎名物をアツアツのライブキッチンで！

五感で楽しめるライブキッチンコーナーでは、「長崎名物角煮まんじゅう」や「五島うどん」、「五島列島産鯵を使ったシーフードハンバーグ」など長崎ならではのメニューを出来立てでご提供。音と香りで食欲がそそられます！



#### 3. 大人のお子様ランチ「トルコライス」

長崎では知らない人はいない定番メニュー「トルコライス」は“大人のお子様ランチ”とも呼ばれています。ピラフ・豚カツ・スペゲッティが一つに盛合されているメニュー。お好みで盛り付けてお召し上がりください。

名称	「“食べてみんね！”長崎フェア」グルメバイキング	
場所	1階オールデイダイニング「カリフォルニア」	
期間	2019年1月7日（月）～2月28日（木）※1/28（月）、29日（火）ランチを除く	
時間	<ランチ>11:30～14:00／<ディナー>17:00～21:30	
料金（税別） ※3歳以下無料	<ランチバイキング> 大人3,300円（土日祝3,500円）／小学生1,700円／4～6歳1,200円 <ディナーバイキング> 大人4,300円（土日祝4,500円）／小学生2,600円／4～6歳1,600円	
ご予約・お問合せ	オールデイダイニング「カリフォルニア」047-355-1111（代表）	

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>  
サンルート プラザ 東京 営業企画室 担当:伊藤  
TEL:047-355-1115(直通)  
E-mail: [e-kikaku@sunroute-plaza-tokyo.co.jp](mailto:e-kikaku@sunroute-plaza-tokyo.co.jp)  
URL: <http://www.sunroute-plaza-tokyo.co.jp/>

# 「長崎フェア」

## ランチ・ディナーメニュー

### 【ランチメニュー】

#### ライブキッチン

- ・長崎ちゃんぽん
- ・佐世保名物レモンステーキ
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・長崎名物角煮まんじゅう（お一人様一皿）

#### 冷製料理

- ・長崎県産鮮魚の甘辛エスカベッシュ
- ・長崎県産真鯛の昆布ジメ カラフルなジュリアン野菜と共に
- ・サラダ 10種

#### 温製料理

- ・五島うどん ふしめんとベーコンと野菜のスープ
- ・薩摩芋のポタージュ
- ・雲仙しまばら鶏と長崎県産小松菜のレモンペッパー
- ・長崎県産連子鯛のゆずしお香るバターソース
- ・長崎名物トルコライス
- ・長崎県産シイラのフライ
- ・洋風具雑煮カリフォルニアスタイル
- ・カレー2種（大村甘辛カレー・ベジタブルカレー）

#### ホテルブレッド

- ・長崎県産イチゴのデニッシュ
- ・長崎名物サラダパン
- ・シナモンロール
- ・長崎野菜のタルト・フランベ

### 【ディナーメニュー】

#### ライブキッチン

- ・長崎和牛又は島原和牛のステーキ（お一人様一皿）
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・五島列島産鰯を使ったシーフードハンバーグ
- ・五島うどん あごだしスープ

#### 冷製料理

- ・長崎サラダ トマトのファルシー
- ・長崎県産鮮魚の甘辛エスカベッシュ
- ・サラダ 10種

#### 温製料理

- ・長崎の郷土料理ヒカド
  - ・人参のポタージュ
  - ・豚肉とゴボウの浦上そぼろ
  - ・長崎県産イサキのカリカリ焼き カリカリ醤油とブルーブラン添え
  - ・長崎県産アスパラガスとベーコン炒め 卵黄ソース
  - ・南蛮コロッケ
  - ・リングイネを使った“ちやるボナーラ”
  - ・海軍さんのポークシチュー
  - ・長崎県産シイラのフライ
  - ・カレー2種（大村甘辛カレー・ベジタブルカレー）
- 他

#### ホテルブレッド

- ・五島ワインのカンパニーニュ
- ・長崎県産にんじんとほうれん草のクッペ
- ・スウィートデニッシュ
- ・甘酒あんぱん

### 【ランチ・ディナー共通】

- ・デコポンのヨーグルトタルト
- ・長崎名物カステラ
- ・苺のブランマンジエ
- ・ウィークエンド
- ・自家製ソースとプレーンヨーグルト
- ・フルーツカクテル
- ・季節のフルーツ
- ・ソフトドリンクバー

※デザートは週替わり3種

※仕入れ状況により、食材・メニューは予告なしに変更する場合がございます。  
※長崎県産以外の食材も使用しております。