

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

# Maihama Meat Festival !



黒毛和牛サーロインステーキ



バイキング イメージ



山形牛と山形県産ポークの手ごねハンバーグ

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5月20日（月）から6月30日（日）まで「Maihama Meat Festival！」を開催致します。

ステーキやハンバーグはもちろん、その他様々な調理法でシェフが腕を振るった肉料理の数々が並びます。小さなお子様から大人の方まで楽しめる、約40種のボリューム満点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】

## ◆人気のライブキッチンでアツアツの出来たてを！

シェフが目の前で調理をするライブキッチンでは、「アメリカンビーフステーキ」を食べ放題でご用意するほか、「黒毛和牛サーロインステーキ」をお一人様1皿ご提供致します。またランチ限定で、カリフォルニア名物の「山形牛と山形県産ポークの手ごねハンバーグ」や牛肉の旨みが引き立つラグーソースの「ゴロゴロ牛肉のラグーパスタ」をご提供。ディナー限定で、丁寧に煮込んだコク深いデミグラスソースの「特製ビーフシチュー スキレット仕立て」や、あっさりと食べられる「肉そば」をお召し上がりいただけます。

## ◆バラエティ豊かな肉料理のラインナップ！

ビュッフェコーナーでは、爽やかな風味の「骨付きチキンのレモン風味のオーブン焼き 初夏の野菜を添えて（ランチ）」や食べ応え抜群の「ローストポークの燻製風味 旬の野菜を添えて（ディナー）」など様々な調理法で仕上げた肉料理が並びます。

名称	Maihama Meat Festival !
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5月20日（月）～6月30日（日）
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）

サンルート プラザ東京は、2019年10月1日より、  
「東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート」と改称し、リブランド致します。

<https://maihamahotel-firstresort.jp/>

<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/>

# 「 Maihama Meat Festival ! 」

## 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

- ・黒毛和牛サーロインステーキ（一人1皿）
- ・ゴロゴロ牛肉のラグーパスタ
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・カリフォルニア名物「山形牛と山形県産ポークの手ごねハンバーグ」

#### 冷製料理

- ・ホタルイカと新玉葱のマリネ
- ・カリフラワー、ライスとシャキシャキゴボウと照焼チキンのグラスサラダ
- ・肉のテリーヌ ハニーマスタードソースを添えて
- ・サラダ10種

#### 温製料理

- ・骨付きチキンのレモン風味のオーブン焼き 初夏の野菜を添えて
- ・彩り野菜の麻婆茄子
- ・すりおろし野菜でマリネした豚肩ロースのロースト
- ・メルルーサのポワレ ソースポワロー
- ・合挽き肉とコーンのさっぱりガーリックピラフ
- ・ポークカツレツ エッグソース
- ・イカスマミ味わうチーズ入りミニクロケット
- ・カレー2種（グリーンカレー・ベジタブルカレー）
- ・西京白味噌の冷製スープ 他

#### ホテルブレッド

- ・レモンブリオッシュ
- ・ベーコンツイスト
- ・日替わりパン2種

### 【ディナーメニュー】

#### ライブキッチン

- ・黒毛和牛サーロインステーキ（一人1皿）
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・特製ビーフシチュー スキレット仕立て
- ・肉そば

#### 冷製料理

- ・蒸し鶏と茄子の黒胡麻ソース
- ・アジと長芋のミルフィーユ さっぱり梅風味
- ・肉のテリーヌ 具沢山トマトソースを添えて
- ・サラダ10種

#### 温製料理

- ・若鶏のバジルソテー
- ・ローストポークの燻製風味 旬の野菜を添えて
- ・北海道産じやがいものバター煮
- ・鉄板焼きのガーリックピラフ
- ・角切りベーコンとグリル野菜のビネガー風味
- ・タイリクスズキのグリル すりおろしオニオンソース
- ・生ハム味わうミニクロケット
- ・カレー2種（グリーンカレー・ベジタブルカレー）
- ・ほうれん草のクリームポタージュ 他

#### ホテルブレッド

- ・フルーツ・ライ
- ・ガリバタチキン
- ・日替わりパン2種

### 【ランチ・ディナー共通】

- ・メロンショートケーキ
  - ・ソルティーライチゼリー
  - ・プリン
  - ・チェリーパイ 他
  - ・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
  - ・世界のお茶専門店“ルピシア”の紅茶
- ※デザートは週替わり4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。