

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 ファーストリゾート

「博多あまおう食べ放題フェア」 ～春のファミリーバイキング～



博多あまおう イメージ



バイキング イメージ



菜の花と小海老のペペロンチーノ

東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート（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、2020年2月17日（月）から4月12日（日）まで「博多あまおう食べ放題フェア～春のファミリーバイキング～」を開催致します。

春を感じられる食材や彩りの料理から、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」や「葱王鉄板焼き」などのシェフが目の前で作るライブキッチンメニューを含む、小さなお子様から大人の方まで楽しめる約40種のバラエティ豊かなメニューが並びます。さらに「博多あまおう」を食べ放題でご提供！

贅沢な春のファミリーバイキングをご家族、ご友人皆様で、心行くまでお楽しみください。

【特徴】

1. ライブキッチンで出来たてを！

人気のライブキッチンでは「山形牛と山形県産ポークの手ごねハンバーグ」（ランチ）や「アメリカンビーフステーキ」など定番肉料理や、「菜の花と小海老のペペロンチーノ」（ランチ）や「豚骨胡麻醤油風味ヌードル」（ディナー）、「葱王鉄板焼き」などアツアツの出来立てでお召し上がりいただけるラインナップをご用意。

2. 春を感じる季節の旬の食材を使用したメニュー

「菜の花とスモークサーモンの花束仕立て」（ディナー）や、「桜海老と春キャベツのクリームスープ」（ランチ）など、春らしい旬の食材を使用した、彩りも豊かなメニューがランチ、ディナー共に並びます。

3. 博多あまおう食べ放題！デザート&ブレッドも！

大きくて甘い、福岡の特選いちご「博多あまおう」を食べ放題でご提供！心行くまでお召し上がりいただけます。いちごを使ったデザートやブレッドも必見！ルピシアの紅茶と共にお楽しみください。



名称	「博多あまおう食べ放題フェア」～春のファミリーバイキング～
場所	1階オールデイダイニング「カリフォルニア」
期間	2020年2月17日（月）～4月12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3,800円（土日祝4,000円） / 小学生1,700円 / 4～6歳1,200円 <ディナーバイキング> 大人4,800円（土日祝5,000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）
協力	福岡県

「博多あまおう食べ放題フェア」

～春のファミリーバイキング～

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

- ・山形牛と山形県産ポークの手ごねハンバーグ
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・カリフォルニアアナポリタン
- ・又は 菜の花と小海老のペペロンチーノ
- ・葱王鉄板焼き

冷製料理

- ・野菜のキッシュ
- ・モッツアレラチーズとラタトゥイユのプティオードブル
- ・明太ポテサラとイカスミバケットのカナッペ
- ・サラダバー10種

温製料理

- ・チキンと新じゃがのBBQソースグリル
- ・味噌と生姜が香る肉じゃが風
- ・アブラカレイのオープン焼き フランボアソース
- ・鯖と野菜の甘酢あんかけ
- ・完熟トマトのコロッケ
- ・梅としらすのピラフ
- ・トマトクリームチキンカレー
- ・ハヤシライス

他

ホテルブレッド

- ・桜ロール
- ・イチゴとカスタードのデニッシュ
- ・カップピザ
- ・バケット

【ディナーメニュー】

ライブキッチン

- ・煮込みハンバーグ カリフォルニア風
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・カリフォルニアオリジナル醤油ヌードル
- ・カリフォルニアオリジナル豚骨胡麻醤油ヌードル
- ・葱王鉄板焼き

冷製料理

- ・旬の野菜と具沢山トマトソースのタリアータ
- ・タコとアボカドのケイジャンソース和え タイムの香り
- ・菜の花とスモークサーモンの花束仕立て
- ・サラダバー10種

温製料理

- ・鶏もも肉と春キャベツとアスパラのテリヤキチーズ炒め
- ・黒豚とブロッコリーとカリフラワーのガーリックバター炒め
- ・ホキのロースト 香草パン粉焼き
- ・スケソウダラのロールキャベツ風 トマト煮込み
- ・カニクリームコロッケ
- ・桜海老と釜揚げしらすのパプリカピラフ
- ・トマトクリームチキンカレー
- ・ハヤシライス

他

ホテルブレッド

- ・桜ロール
- ・抹茶とホワイトチョコ
- ・パン・シュー
- ・バケット

【ランチ・ディナー共通】

・博多あまおう

- ・シフォンケーキ ※デザートは週替わり4種
- ・ストロベリーチーズケーキ
- ・チョコレートシブーストケーキ
- ・ストロベリーマカロン
- ・ショコラオレンジ 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

※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。

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先> 東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート 営業企画室 担当:伊藤
TEL:047-355-1115(直通) E-mail:r-ito@mailhamahotel-firstresort.jp URL: <https://www.maihamahotel-firstresort.jp/>