



東京ベイ舞浜ホテルにおいて三重県産食材を使用した 「伊勢志摩フェア ディナービュッフェ」が開催されます！

三重県では、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を契機とした県産食材の販売拡大を図るため、大会VIP等の利用が見込まれるラグジュアリーホテルを対象に、県産食材の活用促進に取り組んでいます。

このたび、令和元年10月1日（火）から11月7日（木）までの38日間、東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテルである東京ベイ舞浜ホテルのレストラン ファインテラスにおいて、松阪牛をはじめとする県産食材を多数使用したメニューや、県内地域の郷土料理を再現したメニューが提供されます。

同ホテルと三重県が連携した伊勢志摩フェアは今年で4年目を迎え、この度、新たな県産食材が加わり、メニューをリニューアルして開催されます。

1 開催期間

令和元年10月1日（火）から11月7日（木）まで

ディナー 17時00分から21時30分まで

※10月12日から14日は2部制

（17時00分から19時00分、

19時30分から21時30分）

2 開催場所

東京ベイ舞浜ホテル（千葉県浦安市舞浜1-34）

1階 レストラン ファインテラス



「伊勢志摩フェア ディナービュッフェ」提供イメージ

3 「伊勢志摩フェア ディナービュッフェ」の料金、及び、メニュー例

（1）料金

- ・大人：5,500円（土・日・祝 5,980円）
- ・7才から12才：2,800円（土・日・祝 3,000円）
- ・4才から6才：1,400円（土・日・祝 1,500円）
- ・3才以下：無料

※ドリンクバー：500円

※表示金額はサービス料込・税金別



松阪牛のステーキ

(2) メニュー例

【オードブル】

鳥羽磯部漁協直送真ダコのタコポキ、熊野鯛のカルパッチョ 新姫の香り、
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ、錦爽鶏と秋の味覚のガランティース、
秋茄子と生ハムのテリーヌ、ヤマ加 鰹生節のサラダ仕立て、サラダバー

【魚料理】

鳥羽磯部漁協直送サザエの壺焼き、魚介類のアクアパッツァ あおさ風味、
鳥羽磯部漁協直送スズキのポワレ ニース風タップナード
鳥羽磯部漁協直送タコと茸のアヒージョ

【肉料理】

松阪牛のステーキ、松阪牛100%ハンバーグステーキ、熊野地鶏のロースト、
松阪ポークと秋野菜のグリル

【郷土料理】

東海醸造の豆味噌を使った味噌田楽、伊勢うどん、あおさ豆腐、津名物鰻丼

【麺料理・ご飯】

茸たっぷりのクリームスパゲッティー、秋茄子とベーコンのペンネアラビアータ、
スパゲッティーボロネーズ、ケチャップ仕立てのチキンピラフ、
松阪ポークカレー

【スープ】

東海醸造豆味噌のあおさ汁、茸たっぷりのコンソメスープ

【温製料理】

ポテトフライ、唐揚げ

【デザート】

黒蜜ときなこのロールケーキ、伊勢茶ムース、ぜんざい、舞浜プリン、フルーツカクテル、
カットフルーツ

※入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合があります。

4 使用される主な県産食材（予定、◎は新規採用食材）

松阪牛、松阪ポーク、◎熊野地鶏、三重県産錦爽どり、◎熊野鯛、サザエ、マダコ、スズキ、
青さのり、伊勢茶、◎新姫、◎鰹生節、伊勢うどん、◎豆味噌 など



熊野地鶏のロースト



鳥羽磯部漁協直送スズキのポワレ ニース風タップナード

5 本件に関するお問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル

総合企画部 営業企画課（担当：白田）

電話：047-355-1208（直通）

<参考>

○東京ベイ舞浜ホテル

「おもてなしの360°ステージ ～360°Fun & Relax～」

東京ベイ舞浜ホテルは、6番目の東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテルとして、2007年3月3日にオープンしました。円形のひときわ目立つ外観と、11階まで吹き抜けのアトリウムは、全面ガラス張りの天井から自然光がふりそそぎ開放感のある空間を演出いたします。

自然がもたらすやすらぎと、街並みの楽しい雰囲気調和したアトリウムを中心に、最大定員3から6名の客室・スパ・レストラン・独立型チャペル・宴会場・ショップなど各施設を備えます。

○レストラン ファインテラス

11層吹き抜けのアトリウムに位置する西洋料理レストラン。自然と調和した解放感溢れる店内で、自然の素材を生かし、西洋料理の調理法をベースに流行を取り入れた、こだわりのオリジナル料理をご提供いたします。

オードブル、サラダをはじめ、肉・魚料理やデザートまで食べ放題で、お子様から大人まで一緒にお楽しみいただけます。

- ・座席 200
- ・フロア 1階
- ・営業時間
朝食 6時30分から10時00分
昼食 11時30分から14時30分
夕食 17時00分から21時30分
夜食 21時30分から23時00分

・三重県ホームページ

<http://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0024500195.htm>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

三重県PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤 まの(080-3579-5352)、児玉 茉奈美 (070-3191-499)

TEL：03-6894-3200/FAX：03-5413-3050/MAIL：mie_pr@ssu.co.jp