

美国伊勢志摩フエア

2017年11月6日~11月30日

ディナービュッフェ 17:00~21:30



伊勢志摩の食材をふんだんに使用したビュッフェ。

うましくに
日本が誇る「美し国」伊勢志摩地域は世界からも認められる食の宝庫です。

今回のフェアでは、日本三大和牛の一つ松阪牛A5ランクを使用した「もも肉のステーキ」をはじめ、鳥羽市磯部漁港直送「サザエのブルギニヨン」などの伊勢志摩の食材を使用した料理のほか、津市民のソウルフード「鰯丼」や濃厚なタレと太い麺が特徴の「伊勢うどん」、「タコ飯」、「あおさ豆腐」などの郷土料理も並びます。

メニュー例



◀ A5ランク
松阪牛のステーキ



津市 鰻丼



夕ノ飯



三重県産錦爽どりもも肉
のキャセロール焼き

このたび、東京ベイ舞浜ホテルの
ご協力をいただき、昨年度に引き続き
三重県の食材を使った「伊勢志摩フェア
ディナービュッフェ」が開催されます。
三重県を代表するブランド食材に加え
郷土料理や、知る人ぞ知る地域の特産品
にもスポットを当て、数多くの価値ある
県産食材が皆様に提供されることは
大変嬉しい限りです。

是非この機会に

「三重の食の魅力」に
触れ、心ゆくまで
ご堪能ください。



大人(13歳以上)	5,000円
シニア(60歳以上)	4,500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



東京ベイ舞浜ホテル

[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)

※ホテル本ニッポンページからも予約を承ります。 <http://www.maihamahotel.jp>

※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。