

東京ベイ舞浜ホテル

2階宴会場エリアを宿泊ゲスト向け朝食レストラン
「ファンタジーダイニング」へリニューアル
2024年4月10日（水）より営業開始

ヒューリックホテルマネジメント株式会社（所在地：東京都中央区日本橋小舟町13番8号）が運営する東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテルの「東京ベイ舞浜ホテル」は、2階宴会場エリアを全面リニューアルし、2024年4月10日（水）より宿泊ゲスト向けの朝食レストラン「ファンタジーダイニング」としてグランドオープンいたします。

改装コンセプトは「フランスの伝統的な物語の世界」、2つの宴会場が「ファンタジーダイニング」として、それぞれ趣の異なる「フルール」「ソレイユ」の2会場に生まれ変わります。

「フルール」は荘厳な雰囲気のお城のメインダイニング、「ソレイユ」は美しい街の活気あふれる朝のマルシェをイメージし、それぞれ天井には美しい空の風景が広がります。

【フルール】

優雅で幻想的な雰囲気漂うお城のメインダイニングへようこそ。ローズのモチーフがひととき目を引くステンドグラス風の装飾やキャンドルの温かな照明が煌めくドラマティックなシーンを演出いたします。



【ソレイユ】

伝統的な風情が息づく美しい街並み。マルシェには色とりどりの食材が並び、人々の活気に満ちた声が聞こえてきそう。わくわくする気持ちと居心地のよさが調和する心温まる朝のひとときを演出いたします。



【朝食メニュー】

メイン料理は以下の3種類からお好みの1品をお選びいただき、サイドメニューはセミビュッフェスタイルでお好きなものをお楽しみいただけます。

●はちみつミルクパンのフレンチトースト



ホテルベーカリー ハニービー特製の「はちみつミルクパン」で作ったオリジナルフレンチトースト
ほんのり甘いパンを卵のアパレイユにじっくり浸し
しっとりとした食感に仕上げました
ほんのりローズが香るさっぱりとした
ヨーグルトホイップとメープルシロップをかけてどうぞ

●ドレス・ド・オムレツ



千葉県産の「地養卵」を使用し、鮮やかな黄色いドレスに見立てたふわとろオムレツ
中にはチーズパイとマッシュポテト、チキンと茸のクリームソースを閉じ込めました
コクのあるクリームソースがオムレツと相性抜群の逸品です

●和食膳



千葉県産コシヒカリの炊き立てごはんとお味噌汁に
焼き魚や彩り豊かな季節の小鉢がついた
見た目にも美しい和食膳
定番の納豆や卵焼きのほか金山寺味噌を添えた冷奴など
ご飯のお供にぴったりのおかずが楽しめます

「ファンタジーダイニング」へのリニューアルにより朝食会場が広がり、宿泊ゲストの皆様には幅広い朝食の選択肢をご提供するとともに、これまで以上に快適で心に残る朝食体験をご提供してまいります。

これからも東京ベイ舞浜ホテルならではの魅力的な体験価値創造を図ってまいります。

●「ファンタジーダイニング」概要

■営業開始日

2024年4月10日(水)

■場所

東京ベイ舞浜ホテル 2階



■施設詳細

【フルール】床面積 180 m² 収容人数 74名

【ソレイユ】床面積 180 m² 収容人数 78名

■その他

「ファンタジーダイニング」はご宿泊者専用施設です。

朝食のご利用は事前に「ファンタジーダイニング」での朝食付き宿泊プランをご予約の方のみが対象となります。

■宿泊プラン

「ファンタジーダイニング」での朝食がご利用になれる宿泊プランは予約受付を開始しております。

詳細は東京ベイ舞浜ホテル HP 内「ファンタジーダイニング」ページをご参照ください。

<https://www.maihamahotel.jp/cms/storage/11/6b97a476e0f521294242cdbf030324c0.html>

「ホテル公式 Instagram アカウント」でも情報公開中です。

<https://www.instagram.com/tokyobaymaihamahotel/>

●東京ベイ舞浜ホテルについて

東京ベイ舞浜ホテルは都心からわずか 30 分あまりの好立地に位置する東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテルです。

11 階まで吹き抜けの開放感たっぷりのアトリウムが非日常感を演出。

428 室の客室は最大定員 3~4 名、広さ 32m²と 35m²の 2 タイプが中心で全室に広々とした洗い場付きのバスルームを完備しております。

館内にはレストラン、カフェ、ベーカリー、のほか宿泊者専用のスパなど快適なホテルステイに欠かせない便利な施設を備えています。

東京ディズニーリゾート®内に位置しており、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®へのアクセスに大変便利です。



●お客様のご予約、お問い合わせ

東京ベイ舞浜ホテル

宿泊予約 TEL：047-355-8222（受付時間 9：00~18：30）

<https://www.maihamahotel.jp/>

●報道関係の方のお問い合わせ

ヒューリックホテルマネジメント株式会社 舞浜事業部 東京ベイ舞浜ホテル

担当：マーケティング&セールス部 営業企画課 竹内

TEL：047-355-1208(直通)

Mail：f-takeuchi@maihamahotel.jp