

京成ホテルミラマーレで6月1日～30日まで
「海と大地の恵み ちばグルメフェア」
を開催します
「ホテル千産千消協議会」公認、4ホテルの共同企画

京成ホテルミラマーレ（株式会社千葉京成ホテル）では、食材豊富な千葉県の再発見を目的に、6月1日（火）より同月30日（水）まで「海と大地の恵み ちばグルメフェア」を京成ホテルミラマーレのレストラン ディスカークにて開催いたします。

この企画は、「ホテル千産千消協議会」に参加する4ホテル（シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、ホテルニューオータニ幕張、オークラアカデミアパークホテル、京成ホテルミラマーレ）が共同で開催するもので、期間中は、どのホテルでも、シェフのオリジナルメニューがお楽しみいただけます。

京成ホテルミラマーレにおいては、白子町の特産品を使用した「白子流ブイヤベース」と、千葉県産の食材をふんだんに使用した全7品から成る「千産千消づくしディナーコース」をご提供いたします。

京成ホテルミラマーレでは、周辺地域の皆様へはもちろん、それ以外の幅広い方々に、身近に千葉県産の食材に触れてもらうことで、千葉県の魅力と再発見の機会を発信してまいります。

「海と大地の恵み ちばグルメフェア」の概要は次頁のとおりです。



オリジナルメニューの白子流ブイヤベース

「海と大地の恵み ちばグルメフェア」について

1. 実施期間
平成22年6月1日（火）～6月30日（水）
2. 開催場所
京成ホテルミラマーレ2階 レストラン ディスカーク
3. ご提供するメニュー
 - (1)「白子流ブイヤベース」
ご提供時間：11:30～14:00 17:00～21:00
お一人様1,260円（ディナータイムは、他10%のサービス料を頂戴します）
※白子町は、九十九里浜に面した素晴らしいロケーションに位置し、常に新鮮な食材を供給しています。「白子流ブイヤベース」はその白子町の特産品を使用しており、トマト・玉ねぎ・つみれを使ったブイヤベースに、きしめん、チーズ、ハーブチキンを入っているのが特徴です。和洋の食材のコラボレーションをお楽しみください。
 - (2)「千産千消づくしディナーコース」
ご提供時間：17:00～21:00
お一人様3,990円（他10%のサービス料を頂戴します）
※「千産千消づくしディナーコース」は、千葉県産の鰹、八日市場産のヤーコン、千葉県産の天然鯛、メロン等、千葉ならではの食材をふんだんに使用した全7品を堪能していただくディナーコースです。このコースでは、宿泊とセットになったステイプランもご用意しております。
4. お客様のお問合せ・レストランのご予約
京成ホテルミラマーレ レストラン ディスカーク
043-222-2350

以上