

春のご宴会プラン

ホテルスプリングス幕張

日本料理「玄海」

【期間】2019年3月1日～2019年5月31日



お世話になった方を囲んでの謝恩会や、新たな出会いと門出の
歓迎会・送別会など各種ご宴会は日本料理「玄海」へ



※ご宴会プランは裏面をご覧ください ※写真はイメージです

ホテルスプリングス幕張

日本料理

玄海

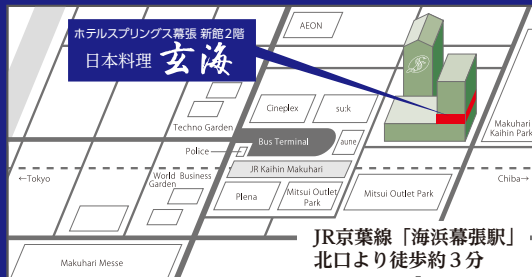


ご予約
お問合せ

TEL.043-296-0193 (直通)

【営業時間 (全日)】11:30～15:00 (L.O.14:00)、17:30～22:00 (L.O.21:00)

【住所】ホテルスプリングス幕張 新館2階 (千葉県市浜区ひび野1-11)



JR京葉線「海浜幕張駅」
北口より徒歩約3分

春のご宴会プランメニュー

フリードリンク付 (2時間プラン)

6,000円卓盛コース

- [先付] 鶏肉治部煮 青味
- [おばんざい盛合せ] 厚焼き玉子 蒸し海老野菜サラダ
- [鮮魚] 赤魚照り焼 野菜 レモン
- [和え物] 烏賊煮付 野菜あん掛け
- [揚物] かき揚げ 彩り野菜
- [寿司] 本日の取り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

8,000円卓盛コース

- [先鉢] 焼き烏賊 野菜 レモン
- [おばんざい盛合せ] 蒟 胡麻味噌掛け 鶏南蛮漬 野菜 厚焼き玉子 枝豆
- [口取り盛合せ] 海老蟹野菜サラダ 特製ドレッシング
- [炊喜物] 赤魚煮付 彩り野菜 生姜 かもじ葱
- [揚物] 竹輪化粧揚 海老白身衣揚 野菜ぼうず 天つゆ
- [寿司] 鮪と本日の取り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

10,000円卓盛コース

- [先鉢] 烏賊鶏そぼろあん掛け
- [おばんざい盛合せ] 焼蛤 蕨胡麻味噌掛け 小松菜海老蟹炒め 日の出唐墨
- [焼物] 鯛山椒焼 焼筍照り焼 レモン 青味
- [揚物] 海老 白身 竹輪衣揚 野菜彩り 天つゆ
- [鍋] 牛肉しゃぶしゃぶ 野菜 サルナシポン酢
- [寿司] 本日の取り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

春のご宴会プラン 卓盛コース フリードリンク

瓶ビール、焼酎(芋・麦)、日本酒(冷・燗)
梅酒、ウイスキー、ノンアルコールビール
オレンジジュース、ウーロン茶

※ドリンクは90分でラストオーダーとなります。



春のご宴会プラン 卓盛コースについて

- ◆春のご宴会(卓盛)プランは10名様以上80名様まで承ります。
- ◆価格はサービス料・消費税込みです。
- ◆7日前までご予約ください。(3日前に最終確認のご連絡をいたします)
- ◆ご宴会は2時間制となります。*2時間を超えた際は延長料を別途頂戴いたします。30分 3,000円~ ※お飲物別途
- ◆仕入れの都合によりお料理内容が変更になる場合があります。
- ◆アレルギーがある場合にはご相談ください。

季節の会席でおもてなし ~弥生・卯月~

一品一品丁寧に盛り付けられた料理長自慢の季節の会席



要予約 春の逸品会席 ~弥生~ ¥8,640

- | | | |
|-----|----------------|-------------|
| 食前酒 | グリーンスムージー | 桜葉桜花衣揚げ 青唐 |
| 前菜 | 里芋梅だれ焼き しのび土筆 | パプリカ 抹茶塩 |
| | 鶯豆腐 花卉百合根 | 筍八方煮 海老葛煮 |
| | 焼姫竹サーモン巻 白魚黄身揚 | 彩り人参 桜花長芋 蕨 |
| | 蛤菜種胡麻辛子和え | 雲丹蓴菜 浜防風 花穂 |
| 造り | 千葉沖地魚五種盛り 妻一式 | 蛇の目人参 甘酢 山葵 |
| 凌ぎ | 蕎麦 寸葱 切海苔 山葵 | 浅利炊込み御飯 天蟹 |
| 焼物 | 鱈蒟味噌焼き | 盛り合わせ |
| | 彩り焼きタラの芽 葉生姜 | 本日の汁物 |
| 揚物 | 海老錦紙巻揚げ 鱈磯辺揚げ | ぜんざい盛り合わせ |
| | | 温物 |
| | | 酢の物 |
| | | お食事 |
| | | 香の物 |
| | | 留 |
| | | 椀 |
| | | 甘味 |

【期間】2019年3月1日~4月30日

ご予約は2名様より。3日前までにお問い合わせください。
季節の会席のご宴会プランにつきましては、ご相談ください。



要予約 玄海会席 ¥5,400

- | | | | |
|-----|---------------|-----|--------------|
| 食前酒 | グリーンスムージー | 揚物 | 海老衣揚げ 鱈化粧揚げ |
| 先付 | 蛤菜種胡麻辛子和え | | パプリカ 桜葉桜花衣揚げ |
| | しのび土筆 | | 抹茶塩 |
| 造り | 千葉沖地魚三種盛り 妻一式 | 蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 焼物 | 鯛山椒焼き 焼きタラの芽 | | 鶏肉 白魚 桜花 土筆粉 |
| | 木の芽そぼろ味噌掛け | お食事 | 浅利炊込み御飯 |
| | 葉生姜 レモン | 香の物 | 盛り合わせ |
| 温物 | 薄揚鳴門巻 海老葛煮 | 留 | 本日の汁物 |
| | 筍八方煮 木の葉蕨 菜種 | 椀 | ぜんざい盛り合わせ |
| | 桜人参 | 甘味 | |

※写真はイメージです。 ※表記金額はサービス料・消費税込みです。 ※4月、5月の会席メニューはお問合せください。