

冬のご宴会プラン

ホテルスプリングス幕張

日本料理「玄海」

【期間】2018年12月1日～2019年2月28日

一年の節目となる忘年会や決起を図る新年会、新たな出会いと門出の歓送迎会など各種ご宴会は日本料理「玄海」へ



落ち着いた和の空間で楽しむ
季節の味覚と語らいのひととき
※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

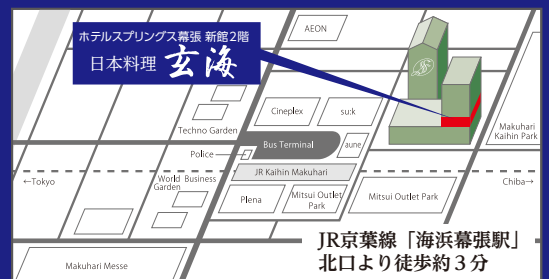


ご予約
お問合せ

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 (千葉市美浜区ひび野1-11)



冬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] 豆もやしのカレー風味
スモーク烏賊
- [おばんざい盛合せ] 厚焼き玉子 卸し
蒸し海老野菜合わせ野菜サラダ
- [鮮魚] 鯛のカルパッチョ
サラダ野菜
- [和え物] 胡瓜と蒸し鶏和え
野菜 甘酢醤油仕立て
- [寿司] 本日の取り合わせ
- [揚物] ハンペン海老 射込み揚
本日の季節野菜
- [鍋物] はりはり豚鍋 野菜 醤油仕立て
- [水菓子] 本日の水菓子

8,000円卓盛コース

- [先鉢] スモーク烏賊 松葉柚子
- [おばんざい盛合せ] オクラ胡麻和え
焼鶏南蛮漬 野菜色々
オレンジ玉子焼
枝豆
- [サラダ] 海老 湯葉サラダ 水晶和え
特製ドレッシング
- [寿司] 鮎と本日の取り合わせ
- [揚物] 竹輪化粧揚 海老 メゴチ 野菜
天つゆ 大根卸し
- [鍋] 鶏の水炊き 野菜 ポン酢
- [食事] 玉子雑炊
- [甘味] 本日のフルーツ

10,000円卓盛コース

- [先鉢] スモーク烏賊 カイワレ大根 柚子
- [おばんざい盛合せ] 鴨肉葱はさみ焼
オクラ胡麻和え
小松菜と海老の真砂子和え
- [寿司盛合せ] 鮎と本日の取り合わせ ガリ
- [焼物] 甘鯛利休焼
厚焼き玉子青海苔入り
- [揚物] 海老 メゴチ
林檎バーコン巻揚 野菜色々
- [鍋] 牛肉しゃぶしゃぶ 野菜
ポン酢紅葉卸し
- [食事] うどん 寸葱
- [甘味] 本日のフルーツ

冬のご宴会プラン 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。



冬のご宴会プラン 卓盛コースについて

- ◆冬のご宴会(卓盛)プランは10名様以上80名様まで承ります。
- ◆7日前までにご予約ください。(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 ~睦月・如月~

平成最後の新春は、季節の美味を盛り込んだ料理長自慢の会席をお楽しみください。

[期間] 2019年1月4日~2月28日

ご予約は2名様より。3日前までをお願いいたします。
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 **梅春の逸品会席** ¥8,640

- [先付] 寄せ鮫鱈 友酢掛け 鴨葱 木の芽
- [台物] 紙鍋鶏肉 里の野菜 豆腐鶏だし仕立て
- [八寸] アスパラサーモン巻 もずく酢香り柚子 海老甘煮銀杏松葉申 烏賊真砂和え 菊花大根
- [造里] 本日の鮮魚五種盛り 姜色々
- [焼物] 甘鯛照り松風焼 金時替 笹々 蛇の目人参
- [揚物] 三種揚げ 白魚化粧揚 海老衣揚 カニ大葉巻揚 赤パプリカ 天汁
- [御飯] ばらちらし 蒸し海老 綿紙玉子 椎茸 さくらでんぶ他
- [香の物] 盛り合わせ
- [留物] メ玉子 三つ葉 清し仕立て
- [甘味] 本日のフルーツ



要予約 **玄海会席** ¥5,400

- [先付] 黒ズイキ辛子味噌和え 天木の芽
- [台物] 白魚柳川 牛蒡 水菜 先出し卵
- [造里] 本日の鮮魚三種盛り 姜色々
- [焼物] 甘鯛柚子香り焼 笹々 レモン 葉生姜 金時替
- [揚物] 海老磯辺揚げ 雌鯛衣揚 パプリカ ししとう 天汁御し
- [酢物] もずく酢 天長芋 柚子
- [食事] 御飯 清し汁 玉麩 香の物
- [甘味] 本日のフルーツ

※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。
※12月の会席メニューはお問合せください。