

夏

ホテルスプリングス幕張
日本料理「玄海」
のご宴会プラン

【期間】2019年7月1日～2019年9月30日



暑気払いや記念日・ご慶事やお祝い、ご接待、ご法事・ご法要など
大切なおもてなしは日本料理「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

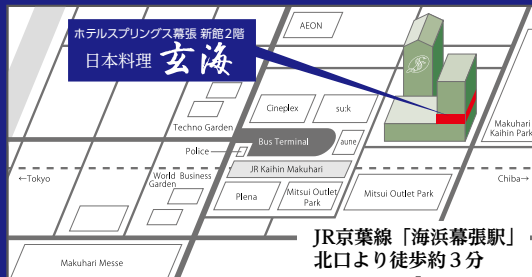


ご予約
お問合せ

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 (千葉県美浜区ひび野1-11)



JR京葉線「海浜幕張駅」
北口より徒歩約3分

夏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] 胡瓜しらす和え 大根羹掛け
- [造里] 本日の千葉沖産鮮魚薄造り
ポン酢 葱 紅卸し
- [口取り] 枝豆 鶏ささみ梅肉和え
玉子袱紗焼き 夏野菜
- [揚物] 赤海老 夏野菜三種盛り合わせ
- [焼物] 本日の千葉沖産魚
- [食事] 握り寿司三点盛り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

8,000円卓盛コース

- [先付] 湯葉豆腐 割汁 天 イクラ 山葵
- [造里] 本日の千葉沖産鮮魚薄造り
ポン酢 葱 紅卸し
- [口取り] 枝豆 牛肉炒め夏野菜
玉子袱紗焼き 白身魚梅肉焼き
- [揚物] 赤海老 白身魚
夏野菜三種盛り合わせ
- [中皿] 揚げ赤魚夏野菜油淋餡掛け
- [食事] 握り寿司三点盛り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

10,000円卓盛コース

- [先付] 湯葉豆腐 雲丹 割汁 山葵
- [造里] 蛸薄造り
ポン酢 葱 紅卸し
- [口取り] 白身魚梅肉焼き 枝豆 夏野菜
玉子袱紗焼き エシャレット合せ味噌
- [中皿] 一口牛肉ステーキ 野菜
- [焼物] 海老鬼殻焼き レモン
酢取り大根
- [冷物] 茶碗蒸し 蓴菜餡掛け
- [寿司] 握り寿司三点盛り合わせ
- [甘味] 本日のデザート

夏のご宴会プラン 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。



初夏のご宴会プラン 卓盛コースについて

- ◆夏のご宴会(卓盛)プランは6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

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



【期間】 2019年8月1日~9月30日

ご予約は2名様より。3日前までにお願いたします。
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 **仲秋会席** ¥8,000(税込/税別)



要予約 **玄海会席** ¥5,000(税込/税別)

※写真はイメージです。仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。