卒業パーティー
謝恩会プラン

2026 3.1（日）～2026 3.31（火）

〈お料理・飲み放題付きプラン〉

お料理、お飲物、会場使用料（120分）、消費税、サービス料

7,500円プラン 和洋ビュッフェ

8,000円プラン 和洋卓盛り

※ビュッフェは30名様、卓盛りは20名様より承ります。
※音響照明設備費用が発生する場合もございます。
※ソフトドリンクのみのプランもございます。営業部へお問い合わせください。

■飲み放題アイテム／ビール、ウィスキー、カクテル、サワー、ワイン、ソフトドリンク（オレンジ、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール）
■追加ドリンク／※お1人様プラス300円で焼酎追加
※プラス400円で日本酒追加
※プラス200円でノンアルコールビール追加

（料理写真はイメージです）

Hotel Springs MAKUHARI

ようこそ、スターが訪れ続けるロケ地ホテルへ

ホテルスプリングス幕張

TEL. 043-296-3130（営業部直通）

スプリングス幕張 検索

https://springs.co.jp/

〒261-0021千葉県千葉市美浜区ひび野1-11（JR京葉線 海浜幕張駅北口より徒歩約3分） TEL.043-296-3111（代表）

～ご予算に合わせて選べるコースとお料理スタイル～

卒業パーティー／謝恩会プランメニュー

¥7,500 ＜ Buffet ＞

冷製料理

キハダ鮪とアボカドのサラダ仕立て　生ハム添え 山葵風味のヴィネグレット
鶏肉とトリュフのモザイクテリーヌとガランティーヌ　人参のラペ添え
冷製ゆり根入り茶碗蒸し
穴子と海老の散らし寿司
チキンの唐揚げ　ケイジャン風味

温製料理

天麩羅の盛り合わせ
ミックスピザと春巻
赤魚とムール貝のポッシェ　カリフラワー添え　タイムソース
鶏肉とチキンボールのクリーム煮　トリュフの香りで
豚肉の柔らかロースト　ホワイトコーンのコロッケ添え　オリーブ風味のジュ
ベーコンと菜の花のペンネパスタ　ペペロンチーノ風

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

¥8,000 ＜ 卓盛り ＞

MENU

キハダ鮪・生ハムとアボカドのサラダ仕立て　キャビアアブルーガ添え

鶏とゆり根の温製茶碗蒸し

白身魚と海老のバプール　カリフラワーのエクラゼ添え　浅蜊ジュのエマルジョン

豚肉の柔らかロティー　イベリコ豚のコロッケとブロッコリ添え　マスタード風味のジュ

ペンネパスタ　プッタネスカ風

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

Hotel Springs
MAKUHARI

※仕入れ状況によりメニューが変更になる事がございます。