



※写真はイメージです

春のパーティープラン

2026 3.1[日] ▶ 2026 5.31[日]

お料理・飲み放題付きプラン

[プラン内容] お料理、お飲物、会場使用料(120分)、消費税、サービス料

8,500円プラン

和洋
卓盛り

和洋中
ビュッフェ

10,000円プラン

洋食
コース

和会席

和洋
ビュッフェ

12,000円プラン

和洋
コース

※ビュッフェは30名様、卓盛り・コースは20名様より承ります。
※12,000円プランは15名様より承ります。 ※和会席は一日限定食数がございます。
※音響照明設備費がかかる場合もございます。

■ 飲み放題アイテム

ビール、ウィスキー、焼酎、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

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

■ 延長2時間を超える場合は、
おひとり様30分900円で延長を承ります。




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2分) TEL.043-296-3111(代表)



春のパーティープラン

～ご予算に合わせて選べるコースとお料理スタイル～

※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。




Hotel Springs
MAKUHARI

8,500円

< 和洋卓盛り >

MENU

小海老・モッツアレラとアボカドのグラスサラダ 生ハム添え
バジル風味

お造り二種盛

筍のロワイヤルと鶏胸肉のフリカッセ トリュフ風味のエキウム添え

鯨の幽庵焼き 海老小袖寿司 串打ち 出汁巻き

千葉県産恋するボークの柔らかロティ 野菜のクラフティーサレ添え
黒オリーブ風味のジュ

アスパラガスとベーコンのペンネパスタ ペペロンチーノ風

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

8,500円

< Buffet >

冷製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

こだわりの1番出汁の冷製茶碗蒸し 海老と鶏 旨出しジュレ
鯛のお造り 大葉 大根けん 山葵
海の幸のグラス サンジェルマン風 キャビアアブルーガ添え
鶏とトリュフのモザイクテリーヌ 生ハム添え パルサミコ風味

温製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

千葉県産恋するボークの燻製仕立て 新玉葱のロースト添え 柚子胡椒風味のジュ
天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え
赤魚の パプール 春野菜添え タイムの香りで
鯨の幽庵焼き 海老小袖寿司 串打ち 出汁巻き
チキンとつくねのクリーム煮 トリュフ風味
アスパラガスとベーコンのペンネパスタ ペペロンチーノ風
点心二種(海鮮餃子・肉焼売)

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

10,000円

< 洋食コース >

MENU

サーモンマリネ・アボカドとモッツアレラのサラダ仕立て
バジル風味の向日葵マヨネーズ

グリーンピースのスープ 生ハム添え カブチーノ仕立て

鯛のパプール 新玉葱のローストとビュレ添え
ムール貝のジュ タイム風味のエマルジョン

牛ロース肉のロティ トリュフ風味のジュ
筍フランと春菊のクーリ添え

桜のブランマンジェ 苺添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

10,000円

< 和会席 >

お品書き

前菜 穴子寿司 筍木の芽和え 青菜のお浸し
鶏チーズ巻き 海老黄身射込み 串打ち

お椀 季節の真丈 筍 若芽 三つ葉 柚子

お造り 季節の三種盛り

御凌ぎ 京都の麩饅頭 鰻 三つ葉 山葵 旨出し餡

焼き物 美笑牛の和風ステーキ

止肴 海老と野菜の天麩羅

食事 筍の釜炊きご飯

香の物 二種盛

汁物 赤出汁

甘味 本日のデザート

10,000円

< Buffet >

冷製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

こだわりの1番出汁の冷製茶碗蒸し 海老と鶏 旨出しジュレ

鯛のお造り 大葉 大根けん 山葵
海の幸のグラス サンジェルマン風 生ハム添え

鴨胸肉のローストと茄子のマリネ サラダ仕立て 黒胡椒のアクセント
ブリの炙り キャビアアブルーガの燻製と香味野菜添え パルサミコ風味

温製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

千葉県産恋するボークの燻製仕立て 新玉葱のロースト添え 柚子胡椒風味のジュ

天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え
鯨の幽庵焼き 海老小袖寿司 串打ち 出汁巻き

海の幸のポシェ 筍と絹さや添え 香草風味
ビーフシチュー トリュフ風味のマッシュポテト添え

ズワイ蟹入りシーフードピラフ 生姜風味

点心二種(海鮮餃子・肉焼売)

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

12,000円

< 和洋コース >

MENU

和前菜

穴子寿司 筍木の芽和え 青菜のお浸し
鶏チーズ巻き 海老黄身射込み 串打ち

お造り 三種盛

甘鯛の鱗焼き ポワロー葱のムースと絹さや添え
ムール貝のジュとタイムのエマルジョン

牛フィレ肉ステーキ 柚子胡椒風味のジュ
舞茸の天麩羅と春菊のクーリ添え

苺のパバロア仕立て バニラアイスクリーム添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター