



Summer Party Plan

夏のパーティープラン

2026 6.1 [月] ▶ 8.31 [月]

※写真はイメージです



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

7,500円プラン

10,000円プラン

和洋卓盛り

和洋ビュッフェ

洋コース

和洋コース

和会席

和洋ビュッフェ



■ 飲み放題アイテム

ビール、ウイスキー、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

お一人様プラス800円で生ビール追加
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

■ ご延長について

120分を超える場合は、お一人様30分900円で承ります。

※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。 ※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。

追加お料理



(洋食)
ローストビーフ
山葵添え
60名様 100,000円



(和食)
桶寿司
1台 14,520円



(和食)
天婦羅の盛り合わせ
(大皿盛り)
1人前 1,452円

※写真はイメージです ※消費税、サービス料込み




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/>

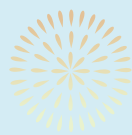
〒261-0021千葉県千葉市美浜区ひび野1-11(JR京葉線 海浜幕張駅公園改札より徒歩2分) TEL.043-296-3111(代表)



夏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

MAKUHARI

7,500円

< 和洋卓盛り >

MENU

白とうもろこしと海の幸のグラス盛り ヨーグルト風味
キャビアアブルーガ添え

お造り二種盛り

冷製ヴィシソワーズスープ 小花飾り

千葉県産坂東ケンポローポークの柔らかロティ インカのめざめポテト添え
ジュソース

隠元豆とモッツアレラチーズのペンネ 生ハム添え ジェノベーゼ風

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

7,500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

ブリの炙り キャビアアブルーガと香味野菜添え バジル風味
チキンガランティース 生ハムとアボカドのサラダ添え パルサミコ酢風味

温製料理

料理長のおすすめの逸品

千葉県産坂東ケンポローポークの燻製仕立て 里芋添え 柚子胡椒風味のジュ

天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え

白身魚のパプー ルズッキーニのエクラゼとトマト タイムの香りで

旬魚の彩り焼き 海老小袖寿司 串打ち 出汁巻き

タンドリーチキン マッシュポテトと夏野菜添え

隠元豆とモッツアレラチーズのペンネパスタ 水菜添え ジェノベーゼ風

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

10,000円

< 洋食コース >

MENU

海の幸のセルクル キャビアアブルーガの燻製添え
白とうもろこしのダリオルと透明なズッキーニのクロカン

冷製ヴィシソワーズスープ 小花飾り

鯛のカドリエ タイム風味

隠元豆クーリとチョリソー風味のコロッケ添え

牛ロース肉のロティ 西洋わさびのコンフィとケッパー風味のジュ
ポテトとレンズ豆のスフレ添え

パイナップルとココナッツのティラミス仕立て
オレンジとキャラメルのカレー添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

10,000円

< 和洋コース >

MENU

和前菜

穴子寿司 海老黄身射込み 茗荷 一寸旬魚 枝豆 鶏塩麴焼き もずく酢

お造り三種盛り

スズキのパプー ルと枝豆のリゾット

浅鯛のブイヨンと軽いガーリック風味のアーティチョーク添え

牛ロース肉のロティ 柚子胡椒風味のジュ
白とうもろこしのフランとトマトコンフィ

マスカットのゼリー仕立て
季節の果物と白糖のシャーベット添え

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 海老黄身射込み 茗荷 一寸旬魚 枝豆
鶏塩麴焼き もずく酢

お椀 季節の真丈 若芽 じゅんさい ヤングコーン

お造り 季節の三種盛り

お浸ぎ 冷やしとろろそば 葱 山葵 刻み海苔

焼物 美笑牛の和風ステーキ 焼き野菜

止肴 海老と野菜の天麩羅

食事 とうもろこし御飯

香の物 二種盛り

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

こだわりの一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 生ハムとラディッシュ添え
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 バジル風味

温製料理

料理長のおすすめの逸品

千葉県産坂東ケンポローポークの燻製仕立て 里芋添え 柚子胡椒風味のジュ

天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え

旬魚の彩り焼き 海老小袖寿司 串打ち 出汁巻き

海の幸のフリカッセ ブロッコリのエクラゼ添え 香草散らし

タンドリーチキン マッシュポテトと夏野菜添え

ビーフシチュー 黒オリーブとトマト添え プロヴァンス風

ズワイ蟹入りシーフードピラフ 生姜風味

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