

秋のパーティープラン

2026 9.1(火)～2026 11.30(月)

《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

～ご予算に合わせて選べるコースとお料理スタイル～

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

和洋中
ビュッフェ

12,000円プラン

和洋中
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
- 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。

特典：12,000円プランを20名様以上でご利用の方は乾杯用のスパークリングワインをサービスいたします。

追加お料理 ※写真はイメージです ※消費税、サービス料込み



(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




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)



秋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

海の幸のグラス盛り 生ハムとモッツアレラチーズ添え
バジル風味

お造り2種盛

和牛蒡のスープ カプチーノ仕立て

鮭幽庵焼き 焼き栗 海老小袖寿司 串打ち はじかみ

千葉県産坂東ケンボローボークの柔らかロティ ポテトリヨネーズ添え ジュソース

生マッシュルームとベーコンのカルボナーラ トリュフの香りで

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

豚肉と野菜の冷しゃぶ仕立て 翠嵐特製ソース

海の幸のグラス盛り 生ハム添え フランス産茸をソースにして
鯛のお造り

温製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

千葉県産坂東ケンボローボークの燻製仕立て 秋野菜添え 柚子胡椒風味のジュ

点心 3種

天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え

鶏の塩麹焼き

白身魚と海老のパプール 法蓮草添え マスタード風味

ポークシチュー 人参のフォンダン添え

生マッシュルームとベーコンのカルボナーラ トリュフの香りで

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

チキン・里芋と椎茸のモザイク仕立て マイクロリーフ添え
ピーナッツ味噌とバルサミクのアクセント

フランス産マッシュルームスープのカプチーノ
牛乳のニョッキと生ハムパウダー添え

鯛のパプール 香味野菜のエマルジョン バジルの香り
ブロッコリと帆立貝添え

牛ロース肉のロティ レフォール風味のジュ
野菜のクラフティーサレとトマトコンフィ

りんごの克蘭ブルタルト シナモンアイスクリーム添え

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 秋の白和え 菊花と法蓮草のお浸し いくら
鶏チーズ巻き 海老黄身射込み 串打ち

お椀 季節の真丈 椎茸 若芽 紅葉人参 柚子

お造り 季節の三種盛り

御凌ぎ 鴨入り麩饅頭 鰻 三つ葉 山葵 旨出し餡

焼き物 秋鮭柚子味噌焼き 栗 銀杏 はじかみ

止肴 海老と舞茸の天麩羅

食事 きのこの釜炊きご飯

香の物 2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

牛肉と野菜の冷しゃぶ 翠嵐特製ソース

鯛のお造り

海の幸のグラス盛り 生ハムとモッツアレラチーズ添え フランス産茸をソースにして
チキンのモザイクテリーヌとバタドカンパーニュのサラダ仕立て

温製料理

＊料理長のおすすめの逸品＊

千葉県産坂東ケンボローボークの燻製仕立て 秋野菜とコロケ添え 柚子胡椒風味のジュ

点心 3種

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

鯛とムール貝のポシェ カリフラワーのクスクス添え マリニエール風

チキンのクリーム煮 シボラタとブロッコリ添え

生マッシュルームとベーコンのカルボナーラ トリュフの香りで

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

< 和洋中コース >

MENU

穴子寿司 秋の白和え 菊花と法蓮草のお浸し いくら

鶏チーズ巻き 海老黄身射込み 串打ち

仏跳湯

鮮の白トリュフオイル風味ムニエル ソース ノイリー
カリフラワークリームと帆立貝添え

牛ロース肉のロティ 京七味風味 ジュソース
舞茸の天婦羅と春菊のクーリ

マスカットとメロンのジュレ仕立て ヴァニラアイスクリーム添

コーヒー又は紅茶

各種パンと茸のトリュフ風味バター