



冬のパーティープラン

2026 12.1 (火) ~ 2027 2.28 (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

～ご予算に合わせて選べるコースとお料理スタイル～

8,800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
1名分 1,452円
※30名様以上
(キッチンカット)



(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

上記申し込まれたお客様は特別料金で宿泊も承ります。




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 海浜幕張駅公園改札より徒歩2分) TEL.043-296-3111(代表)

冬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

8,800円

< 和洋卓盛り >

海の幸のグラス盛り 生ハムとモッツアレラ添え カリフラワーソース
トリュフ風味の雪を散らして

お造り2種盛り

筍のロワイヤルと鶏胸肉 タイム風味の泡添え

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炙り 茸入りガーリック風味のマッシュポテト添え
ジュソース

シーフード入りペンネパスタ ブッタネスカ風

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

8,800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 モッツアレラとキャビアアブルーガ添え

鮪のお造り 大葉 とろろ芋 山葵

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炙り かぶのロースト添え 柚子胡椒風味のジュ

点心 2種

天麩羅の盛り合わせ 抹茶塩添え

鶏の塩麹焼き 焼き葱 パプリカ

白身魚とムール貝のポシェ カリフラワーのエクラゼ添え タイム風味ソース

ポークシチュー 人参のフォンダン添え

シーフード入りペンネパスタ ブッタネスカ風

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 >

チキン・里芋と茸のモザイク仕立て ゴールドバルサミコソース
トリュフ風味の雪を散らして

筍のロワイヤル 海老と小柱添え 甲殻風味

鮫鰯のパイ包み焼き 柿のロースト添え ソースシヨロン

千葉県産坂東ケンボローボークの炙り 黒オリーブ風味のジュ
野菜のクラフティーサレと法蓮草クーリ添え

温かいリンゴのパイ包み焼き ミルク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 >

前菜 穴子寿司 串打ち 胡麻豆腐 数の子と水菜のお浸し
海老黄身射込み 鶏チーズ巻き

お椀 季節の真丈 椎茸 若芽 三つ葉 柚子

お造り 旬魚の三種盛り

御凌ぎ 鯛の蕪蒸し 三つ葉 山葵 旨出し餡

焼き物 鮭西京焼き 金柑蜜煮 小巻玉子 はじかみ

止肴 ふぐの唐揚げ ししとう レモン

食事 季節の釜炊きご飯

香の物 2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

鮪のお造り 大葉 とろろ芋 山葵

海の幸のグラス盛り 生ハムとトリュフ風味の雪のアクセント

チキンロール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炙り かぶのロースト添え 柚子胡椒風味のジュ

鮫鰯のアンクルート パイ包み焼き ソースシヨロン

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

チキンのフリカッセ つくねとシボラタソーセージ添え

ポークシチュー トリュフ風味のペンネパスタ添え

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 >

前菜

穴子寿司 串打ち 胡麻豆腐 数の子と水菜のお浸し
海老黄身射込み 鶏チーズ巻き

仏跳湯

鮮の白トリュフオイル風味ムニエル シャブリ風味の泡
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ー 京七味風味 ジュソース

筍フランと舞茸の天婦羅添え

洋梨とチョコレートのタルト パニラアイス添え

コーヒー又は紅茶

各種パンと茸のトリュフ風味バター