



Spring Party Plan

# 春のパーティープラン



## 2024/3/1(金)~5/31(金)

### 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

和洋  
ビュッフェ

和洋  
卓盛り

8,500円プラン

和洋  
ビュッフェ

和洋  
卓盛り

10,000円プラン

和洋  
ビュッフェ

和洋コース

洋食コース

和会席

#### ■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

お1人様プラス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

※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。



  
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

<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)

¥7,500

< Buffet >

冷製料理

スモークサーモン・生ハムとロメインレタスのグラスサラダ  
落花生豆腐・海老佃煮  
白身魚のエスカベッシュ オレンジとディルの香りで  
パテドカンパーニュとガランティース 人参のラベ添え

温製料理

野菜たっぷりラザニア  
赤魚とイカのアクアパッツァ  
鯛のおろし煮  
チキンのバーベキューソース煮込み 彩り野菜添え  
豚ロース肉の低温ロースト ローズマリー風味  
ポテリヨネーズ添え  
ビーフシチュー トリュフ風味のクリーミーマッシュポテト  
筍御飯

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート  
コーヒー

¥8,500

< Buffet >

冷製料理

海の幸のサラダ仕立て キャビアアブルーガ添え バジル風味  
鮭の炙り アボカドとからし菜添え レフォール風味のムスリーヌ  
鯛の南蛮漬  
鴨胸肉のスライス トマト風味の茄子のマリネ 黒胡椒のアクセント  
パテドカンパーニュとチキンのガランティース 人参のラベ添え

温製料理

野菜たっぷりラザニア  
サーモンの素焼き 小海老とブロッコリのエクラゼ添え 香草風味  
鶏脚肉とポテトのソテー トマト添え タブナードソース  
豚肉のコンフィロースト 燻製風味 春野菜添え  
マスタード風味のジュレ

ビーフストロガノフ  
海老と野菜の天婦羅  
筍御飯

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート  
コーヒー

¥10,000

< Buffet >

冷製料理

海の幸とカッペリーニサラダ仕立て キャビアアブルーガ添え  
パテドカンパーニュとコルニッションのピンチョス  
フォアグラ風味のポークリエツと椎茸のクネル  
竹炭トースト添え

冷製海老と鶏肉の茶碗蒸し  
鯛の南蛮漬  
鮭の炙り アボカドとからし菜 レフォールのムスリーヌ添え

温製料理

菜の花入りペンネ ボンゴレペンコ風  
ノルウェーサーモンの素焼き 燻製風味  
春野菜添え 浅煎り風味のジュレ

鯛と鰻の連根蒸し  
豚肉のコンフィロースト 燻製風味 春野菜添え  
マスタードソース

牛肉のカラメリゼ 甘酢照り焼き 生姜風味 彩り野菜添え  
海老と野菜の天婦羅  
筍御飯

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート  
コーヒー

¥7,500

< 卓盛り >

MENU

スモークサーモンと小海老のサラダ仕立て  
バジル風味ドレッシング

お造り2種盛

ポタージュ ミネストローネ

野菜たっぷりラザニア

鯖の幽庵焼き 海老黄身射込み 串打ち 出汁巻き 花蓮根

豚肩ロース肉の低温ロースト ジャーマンポテト添え  
レフォールとケッパー風味ソース

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー

Spring Party Plan

春のパーティープラン  
メニュー

～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。

¥8,500

< 卓盛り >

MENU

パテドカンパーニュ 新玉葱のローストとハーブサラダ  
バルサミコ酢風味

お造り3種盛

蟹みそ風味のロワイヤル 蟹と菜の花入りナージュを流して

春野菜とトマトのペンネ

鯖の幽庵焼き 海老黄身射込み 串打ち 出汁巻き 花蓮根

牛肉のカラメリゼ 甘酢照り焼き 生姜風味 赤ワインソース

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー

¥10,000

< 和洋折衷 >

MENU

蛸烏賊辛子味噌 水菜の煮浸し 海老黄身射込み  
小袖寿司 カステラ玉子 鱈けんちん焼き

A お造り3種盛

又は  
B 筍のロワイヤル 海の幸のフリカッセ添え 生ハム風味の泡  
\*どちらかお選び下さい\*

スズキのパヴェ 春キャベツのシュークート仕立て  
浅煎りのジュとハーブのエマルジョン

牛肉のカラメリゼ 甘酢照り焼き 生姜風味 赤ワインソース  
新玉葱のローストと隠元豆添え

フルーツとチーズのムースリース  
ほうじ茶のミルクアイス添え

コーヒー

パンとバター

¥10,000

< フレンチ >

MENU

カジキマグロのセルクル レフォール風味  
透明なズッキーニのクロカンとキャビアアブルーガ

グリーンピースのスープ 小柱添え  
生ハム風味の泡

鯛のパүүл 菜の花のエクラゼとトマト  
甲殻風味ソース サフランの香りで

牛ロース肉のボワレ ジュソース  
春野菜のクラフティーサレと法蓮草のクーリ

温かいリンゴのパイ包み焼き  
バニラアイスとピスタチオソース添え

コーヒー

パンとバター

¥10,000

< 和会席 >

お品書き

前菜 蛸烏賊辛子味噌 水菜の煮浸し 海老黄身射込み  
小袖寿司 カステラ玉子 鱈けんちん焼き

お椀 海老真丈 筍 柚子  
若芽 三つ葉

お造り 3種盛り

御凌ぎ 鰻と鯛の連根蒸し 山葵 旨出汁 鮎

焼き物 美笑牛のステーキ 焼き野菜 ちり酢

炊き合わせ 飛竜頭 筍 巻き湯葉 青菜 桜麩

止肴 海老と白魚の天婦羅 天だし

筍御飯

香の物 2種盛

汁物 赤出汁

甘味 本日のデザート